

Kuřecí maso po orientálsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Většinu škrobové moučky zalijeme polovinou vývaru z bujónu, necháme několik minut stát, částečně slijeme a namočenou moučku přidáme k masu, promícháme a necháme asi hodinu odležet v lednici. Pórek nakrájíme na kolečka, papriku na proužky. Na oleji zpěníme kari, přidáme maso a opékáme. Sójovou omáčku promícháme se solí, zbylým škrobem a vývarem z bujónu. K opečenému masu přidáme zeleninu a ještě chvíli opečeme. Na závěr zalijeme omáčkou a mícháme do zhoustnutí.

Ingredience

- **Paprika červená** - 100 g
- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Kuřecí bujón** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Kari 25 g** - 4 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 30 g
- **Sójová omáčka 170 ml** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 24 g

