

Kuřecí maso s ananasem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30-40 minut

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a osolíme. Promícháme s moukou a bílky. Opečeme na mírně rozehřátém oleji. Na pánev vložíme nakrájený ananas, mandle, zalijeme připraveným vývarem a podusíme. K podušenému ananasu přidáme opečené kuřecí kousky, dochutíme solí, vínem a jemně zahustíme moukou. Porce při podávání ozdobíme nasekanou pažitkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 20 g
- **Kuřecí maso** - 320 g
- **Mandle jádra 200 g** - 60 g
- **Bílek** - 40 g
- **Ananas plátky v mírně sladkém nálevu** - 240 g
- **Dezertní víno** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

