

# Kuře po asijsku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**528** kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-po-asijsku>

## Příprava

Na pánvi rozpálíme 1 lžíci oleje, přidáme cibuli a nakrájený zázvor a 1 min. mícháme a smažíme. Rozpálíme i zbylý olej, přidáme mrkev, papriky a 2 - 3 minuty zprudka smažíme - nepřestáváme míchat. Přelijeme sojovou omáčkou, sherry, proužky masa a za stálého míchání pokračujeme ve smažení ještě 3 - 4 minuty. Přilijeme vodu, stále mícháme tak 1-2 min. Směs povaříme až mírně zhoustne. Podáváme s rýží.

## Ingredience

- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 4 cibule
- ✓ 2,5 cm zázvorového kořene
- ✓ 3 mrkve na kolečka
- ✓ 2 papriky - červená a žlutá
- ✓ 4 lžíce sojové omáčky
- ✓ 2 lžíce Sherry
- ✓ 4 ks kuřecích prsou
- ✓ 125 ml vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod