

# Kuřecí směs na mexický způsob



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

69 kalorií , 4 g cukrů , 1 g tuků , 4 g bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-smes-na-mexicky-zpusob>

## Příprava

Kuřecí řízky nakrájíme na nudličky (o velikosti "hranolků"), osolíme, opeříme. Cibuli si nakrájíme na tenká půlkolečka, česnek také. Na oleji zprudka opečeme kuřecí nudličky, přidáme chili pastu nebo papričky, pak přidáme cibuli a česnek a chvíli opékáme. Zakápneme trochou worchestru a sojové omáčky, přidáme kečup a konzervu červených fazolí. Produšíme.

## Ingredience

- 3 ks kuřecích prsou (řízků)
- sůl
- pepř (nůž být i čtyřbarevný)
- 1/2 lžičky chilli pasty nebo chilli papriček
- 1 konzerva červených fazolí ve slaném nálevu
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- olej
- 1-2 lžičky kečupu
- 1 lžička Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1 lžičky sojové omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

