

# 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 (řízky)
- ✓ sůl
- ✓ pepř (nůze 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 lžíce kečupu
- ✓ 1 lžička Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky

## Kategorie

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

