

Křupavé medové kuřátko s chilli

<https://www.chillikuchyne.cz/krupave-medove-kuratko-s-chilli/>



2 Porce - 160 Kč



35 min Příprava



Olej
dle potřeby



Kuřecí prsa
2 ks



Mouka
hladká; dle potřeby



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti



Chilli omáčka
sladká; 1 lžíce



Sójová omáčka
2 lžičky



Voda
80 ml



Citronová šťáva
z 1 velkého citrónu



Mouka
kukuřičná; 2 lžičky



Med
2 lžíce



Zázvor
2 cm



Jarní cibulka
hrst



Chilli paprička
1 ks

Vyzkoušeli jsme pro vás recept na pikantní **křupavé kuřátko v medu**. Nejen, že se jedná o výjimečně lahodnou záležitost, ale při přípravě si vystačíte s wok pánví. Připravit tuto rychlou večeři nebo lehký oběd zvládne i začátečník.

Postup:

1. Sušenou **papričku habanero** naložte do trochy horké vody. **Nakrájejte kuřecí prsa** na nudličky a uložte je do mísy. Osolte a opeřete maso, přidejte mouku a **nechte uležet**.



2. Mezitím nejmenno **nakrájejte zázvor**. Vyjměte z vody chilli papričku, zbavte ji semínek, a i ji pokrájejte na malé kousky.

3. Na wok pánvi **rozehřejte olej**. Než se pánev rozpálí, vymačkejte šťávu z citronu a přidejte k ní chilli omáčku, sójovou omáčku, kukuřičnou mouku a vodu.

4. **Orestujte kousky masa** dozlatova. Sejměte maso z pánve a nechte na ní zhruba lžící oleje. Na něm teď **opékejte** zhruba minutu zázvor a chilli papričku.

5. Přidejte ke směsi na pánvi med a po chvíli také směs vody, citrónové šťávy a omáček.

6. Vraťte na pánev kuřecí maso a po několik minut jej tam nechte, aby se dokonale **spojilo s omáčkou**.



Nakrájejte jarní cibulku na kolečka a těsně před koncem přípravy ji nasypete k masové směsi.

Podávejte s rýží. Dobrou chuť!

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>