



Ingredience

- 2 ks kuřecí maso
- 1 lžíce Kukuřičný škrob
- 2 ks Papriky, sladké, červené, restované
- 1 ks Pór, (žárovka a spodní část listu), vařený, vařený, drcený, se solí
- 1 větší cibule
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce olivový olej
- 1 g MAGGI SÓJOVÁ OMÁČKA 190 ML
- 3 lžíce MAGGI SÓJOVÁ OMÁČKA 190 ML
- 1 lžíce med
- 2 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 2 lžíce sladká chilli omáčka
- 250 ml voda
- 1 lžíce Kukuřičný škrob

Postup

1. Kuřecí prsa nakrájejte na menší nudličky a důkladně promíchejte s jednou lžící škrobu, špetkou soli a pepře.
2. Papriku nakrájejte na nudličky, pórek na kolečka, cibuli na půlkolečka.
3. V hlubší pánvi rozehejte olej a maso zprudka orestujte.
4. Přidejte nakrájenou papriku, pórek a cibuli, kterou krátce orestujte, aby zelenina zůstala křupavá.
5. Když je maso hotové, přilejte MAGGI Tekuté koření, sójovou omáčku a sladkou chilli omáčku. Promíchejte.
6. Nakonec přidejte 1 lžící škrobu rozmíchanou ve 250 ml vody a krátce povařte, dokud omáčka nezhoustne.
7. Dochuťte medem podle chuti a podávejte s rýží nebo nudlemi.

Sacharidy	10.14 G
Energie	78.75 kcal
Tuky	3.94 G
Protein	1.22 G

⌚ 45 Méně

⊕ 4