

Zázvorové kuracie prsia – recept

Zázvor je vynikajúci pomocník **aj v kuchyni**. Pripravme si zázvorové kura podľa nasledujúceho receptu vynikajúcu delikatesu so zázvorom.

Potrebuje:

0,5 kilogramu kuracie prsia,

4 cm koreň zázvoru,

1 väčšia cibuľa,

čierne mleté korenie,

1 PL maggi omáčku

1 PL olivový olej.

Postup prípravy:

Kuracie prsia si umyte a osušte. Celé prsia si nakrájajte na malé kocky a vložte do väčšej misy. Cibuľu a zázvor tiež nakrájajte na malé kúsočky a pridajte k prsiam. Okoreňte a polejte sójovou omáčkou. Celú hmotu premiešajte a dajte do chladničky odpočinúť, aby sa chute spojili. Keď je hmota odležaná, na panvici zohrejte 1 PL olivový olej na z prudka kuracie mäso opečte. Keď je hotové podávajte so zeleninovým šalátom alebo s ryžou.