

Kuřecí kousky v hořčicové omáčce

asi 2 - 3 porce



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu marinády v míse smícháme škrob s hořčicí, česnekem, zázvorem, olejem solí a pepřem a důkladně vše promícháme.
- 2 Kuřecí prsíčka omyjeme a nakrájíme na kousky. Vložíme do marinády a necháme asi 2 hodiny marinovat.
- 3 Na rozpáleném oleji orestujeme nahrubo pokrájenou šalotku a žampiony. Přidáme maso v marinádě a restujeme. Poté přidáme víno, tymián a vývar a necháme chvíli povařit. Škrob rozmícháme ve vodě a směs zahustíme. Nakonec zjemníme kokosovým mlékem a dochutíme solí a pepřem.

Přísady::

Na marinádu:

1 zarovnaná PL Solamyl bez lepku
Dr. Oetker
1 KL hořčice hrubozrnná
1 stroužek česnek (utřený)
1 KL zázvor čerstvě nastrohaný
3 KL olej
sůl
pepř
200 g kuřecí prsíčka

Na restování:

1 ks šalotka
200 g krémové žampiony nakrájené
na plátky
60 ml bílé víno
tymián sušený
200 ml drůbeží vývar kuřecí
1 zarovnaná PL Solamyl bez lepku
Dr. Oetker
voda
2 PL kokosové mléko
sůl
pepř

Ještě potřebujeme:

pánev
olej na smažení