

Japonské kura s Teriyaki omáčkou a rezancami

Ingredience

- 355 g Maggi Omáčka Teriyaky na japonský spôsob 355g
- 500 g kuracie mäso
- 320 g Zeleninová smes
- 200 g čínske rezance

Postup

1. Očistite kuracie prsia a nakrájajte ich na kocky a všetku pripravenú zeleninu podľa vašej voľby (napríklad cibuľa, mrkva a zelené fazuľky...) na rezancečky. Dajte variť rezance podľa návodu na obale.
2. Začnite tým, že osmažíte kuracie prsia nakrájané na kocky, kým nebudú úplne prepečené, aby boli mäkké a plné chuti. Toto bude základom nášho kuracieho teriyaki
3. Potom pridajte do panvice zeleninu a smažte ju niekoľko minút. Tým sa do pokrmu pridá živá a chrumkavá textúra, ktorá zlepší celkový zážitok z jedla.
4. Teraz prichádzajú hlavné ingrediencie – naša omáčka Maggi Teriyaki. Nalejte túto lahodnú omáčku do panvice, aby pokryla kuracie mäso a zeleninu, a pokračujte v varení ešte niekoľko minút. Omáčka Teriyaki spojí dokonalú rovnováhu sladkých a slaných chutí a posunie pokrm na novú úroveň.
5. Na dokončenie kuracieho teriyaki podávajte pokrm s uvarenými mie rezancami alebo ryžou, ktoré vstrebajú všetky chute a doplnia jedlo. Výsledkom je lahodná kombinácia textúr a chutí, ktorá vás bude lákať k ďalšiemu sústu. A najlepšie na tom je, že naša omáčka Maggi Teriyaki poskytuje ideálne množstvo korenia, čo eliminuje potrebu pridávať soľ. To uľahčuje prípravu a zaisťuje vždy dokonale vyvážený pokrm.

⌚ 11

⊕ 4

sacharidy	67.77 g
energie	540.1 kcal
tuky	13.96 g
proteín	33.33 g