Kuře teriyaki

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

6 ks	kuřecí stehenní řízky (bez kosti a kůže)
4 lžíce	sójová omáčka
1 ks	šťáva z pomeranče
3 lžíce	med
1 lžička	najemno nastrouhaný čerstvý zázvor
	chilli dle chuti
	sůl a pepř
1 lžička	sezamový olej
1 lžíce	olivový olej
1 a 1/2 lžíce	máslo
	jarní cibulka a sezamová semínka na ozdobu



Postup přípravy

Ve větší míse smícháme všechny ingredience na marinádu – sójovou omáčku, pomerančovou šťávu, med, strouhaný zázvor, chilli a sezamový olej. Dobře promícháme, aby se chutě propojily. Kuřecí maso očistíme a nakrájíme na nudličky. Obalíme v marinádě a necháme alespoň hodinu odležet v chladu. Maso vyndáme z marinády a zprudka opečeme na pánvi s rozpáleným olivovým olejem. Pánev sejmeme z tepla, kuře vyndáme a do pánve vlijeme marinádu. Přidáme máslo a na mírném ohni necháme omáčku zredukovat a zhoustnout (asi jedna minuta). Poté k omáčce přidáme opečené kuřecí maso, lehce prohodíme a servírujeme. Podáváme s rýží, ozdobené opraženými sezamovými semínky a čerstvou jarní cibulkou.