

Indické kuřecí nudličky

Tento recept není náš, ale je z prodejny koření U Antonína v Dominikánské ulici v Plzni. Na druhou stranu to byl jeden z prvních receptů, který jsme si vařili pro sebe, ale i jako slavnostní pro rodinu a známé. Za více než 20 let jsme si ho dovolili „přivlastnit“. Pozor na pálivost, pokud byste nudličky vařili nepálivcům ☹☹

Porce: 4 osoby

Suroviny:

- 0,6 kg krůtích/kuřecích prsou
- 4 lžíce oleje
- 3 lžičky koření Meat Másala
- 2 lžíce medu
- 1 větší cibule
- 1 střední jablko
- 280 g nakládaných fazolových lusků v mírně slaném nálevu
- chilli papričky, pepř, sůl, kvalitní sójová omáčka
- rýže jako příloha

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, vložíme do mísy, přidáme 2 lžíce oleje, 3 lžičky koření Meat Másala, 1 lžičku soli, promícháme a necháme v ledničce minimálně 2 hodiny proležet. Ideální je směs nechat v ledničce do druhého dne a občas promíchat.

Na 2 lžících rozehřátého oleje rozpustíme 2 lžíce medu, přisypeme 1 nadrobno nakrájenou cibuli a krátce orestujeme. Poté přidáme naložené maso a zprudka opečeme. Když je maso měkké a opečené, přidáme fazolové lusky (bez nálevu) nakrájené na cca 4 cm kousky (pokud již nakrájené nejsou), chilli papričky, pepř

a 1 oloupané stření jablko nakrájené na kostičky. Vmícháme 2 lžíce sójové omáčky, dobře promícháme a prohřejeme. Pokud by se nám zdálo, že je málo „omáčky“ kolem, tak přidáme trochu vody, ochutnáme a znovu dochutíme kořením.

Jako přílohu podáváme vařenou rýži.

Tip: výborné naložené fazolové lusky se dají koupit v německém Rewe. Jsou ve sklenici, ručně tříděné, tenké a zůstávají i v pokrmu krásně křupavé. A cena člověka taky nezruinuje ☹☹