

## Máslové kuře s hráškem a rýží s kukuřicí

Počet porcí: 4 porce

### Ingredience:

- 600 g kuřecích prsou
- 100 g přepuštěného másla
- 200 g sterilovaného hrášku (bez nálevu)
- 3 lžičky hladké mouky (15 g)
- 200 ml drůbežího vývaru
- sůl, pepř
- 2 lžice sójové omáčky (40 g)

### Příloha:

- 600 g vařené rýže (150 g na porci)
- 200 g sterilované kukuřice (50 g na porci)

### Postup:

Kuřecí prsa nakrájejte na proužky a orestujte je ze všech stran na přepuštěném máse. Osolte, opepřete a zalijte vývarem. Nechte krátce povařit, poté přendejte uvařený pokrm do předem důkladně umytých zavařovacích sklenic a zavíčkněte. Do většího hrnce položte utěrku, zalijte vodou do jedné třetiny výšky hrnce, vložte sklenice s masem a pod pokličkou zavařujte 45 minut.

Před podáváním rozmíchejte mouku a sójovou omáčku v malém množství vody. Zahustěte omáčku z kuřete a krátce povařte. Nakonec vmíchejte sterilovaný hrášek. Podávejte s vařenou rýží smíchanou s kukuřicí z plechovky.

### Tip:

Pro obměnu chuti můžete do omáčky přidat trochu kari koření nebo papriky.

