

# Kuřecí maso v zeleninové omáčce

## Suroviny

Porce: 2 porce á 200g

- 80 g kuřecích prsou
- 1 malá cibulka
- kousek pastiňáku
- kousek červené papriky
- 2 rajčata (zbavená slupky)
- 2 kolečka cukety (lze nahradit jinou zeleninou)
- slunečnicový olej
- špetka soli
- 1/2 lžičky zázvoru
- 1/2 lžičky červené papriky
- voda



## Postup přípravy

1.  Nakrájíme si nadrobno cibulku a zpěníme ji na lžici oleje, přidáme pokrájené kuřecí maso a osmahneme. Zaprášíme paprikou, přidáme pokrájenou zeleninu, zázvor, promícháme, podlijeme a dusíme doměkka.
2.  Když je vše měkké, maličko směs rozmixujeme.
3.  Promícháme, společně necháme chvíli povařit, aby se propojily chutě a můžeme dochutit špetkou soli.

Pokud je omáčka příliš řídká, je možné zahustit, kukuřičným škrobem či troškou mouky, ale pokud si budete hlídat množství vody, omáčka se krásně zahustí samotnou zeleninou.

Všem přeje dobrou chuť!