

Kuře se sójovo-citronovým ponzu a kapary

Celkový čas vaření **35 min.** 10 min. Doba přípravy 25 min. Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

450 g	vykostěných kuřecích stehen bez kůže
100 g	červené cibule
2	stroužky česneku
20 ml	řepkového oleje
20 g	kaparů
70 ml	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
300 ml	kuřecího vývaru
20 g	másla
	Pár lístků petržele
	Černý pepř podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

450 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže - **100 g** červené cibule - **2** stroužky česneku - **20 ml** řepkového oleje - Černý pepř podle chuti
Kuře nakrájejte na větší sousta a opepřete. Cibuli nakrájejte na plátky a česnek nasekejte. V hrnci rozehejte řepkový olej, orestujte cibuli s česnekem do změknutí, poté přidejte kuře a ze všech stran ho lehce opečte.

Krok 2

70 ml Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **300 ml** kuřecího vývaru - **20 g** kaparů
Jakmile je kuře opečené, přidejte kapary, Kikkoman Ponzu Lemon a kuřecí vývar. Vařte na otevřeném ohni 20–25 minut, dokud omáčka mírně nezredukuje.

Krok 3

20 g másla - Pár lístků petržele
Vmíchejte máslo, dokud se nerozpustí. Podávejte posypané lístky petržele.