

Opilé kuře ze s-čchuanu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 dl vodky nebo ginu

400 g kuřecího masa bez kostí

lžíci sójové omáčky

vývar z masoxu

2 lžíce sušených hub

žáci tuku, 2 lžíce chřestu nebo pórku

0,5 lžičky zázvoru

lžičku solamylu, cibuli

lžičku cukru, 1

Postup

Maso nakrájíme nadrobno, stejně tak cibuli a namočené houby, pórek na kousky. Na pánvi rozežřejeme tuk, na něm necháme zkaramelizovat cukr, přidáme nakrájené maso, cibuli, zázvor, podlijeme vývarem a 10 minut podusíme spolu s houbami a zeleninou. Pak přidáme sójovou omáčku a vodu. Podusíme až vše změkne. Pokrm má mít málo šťávy a podává se s rýží a ostrým zeleninovým salátem.