

Kuře kung-pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g kuřecího masa

2 šalotky

pórek

4 stroužky česneku

50 g kešu oříšků

čerstvý zázvor

50 ml rýžového vína

sezamový olej

světlá sojová omáčka

mleté chilli

2 lžíce cukru

1 lžička bílého vinného octa

1 lžíce kukuřičného škrobu

olej

Postup

Maso obalíme v kukuřičném škrobu a na rozpáleném oleji orestujeme. Vyjmeme, přidáme olej a orestujeme cibuli, pórek a česnek, přidáme zázvor, chilli, pár kapek sezamového oleje, zalijeme rýžovým vínem, přidáme sojovou omáčku a necháme zeleninu změkhnout. Přidáme ocet, vložíme maso, na okraje woku vysypeme cukr, necháme zkaramelizovat a vmícháme do pokrmu. Na závěr přidáme oříšky.