Exotická čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

maso (kuřecí nebo vepřové,může být i hovězí, ale nejlepší je kuřecí či krůtí)
olej(máslo)
čínská zelenina
kukuřice
plechovka ananasu
modré kuličky hroznového vína(velké)
mandle nebo vlašské ořechy
bambusové výhonky
žampiony
KOŘENÍ:
sůl a pepř
texas country
thajský gril
kari

Postup

Maso nakrájíme na drobnější kostičky či proužky, v míse promícháme s kořením(nebojte se ho tam nasypat víc),zalijeme šťávou z ananasu a necháme chvilku odležet. Na másle nebo v oleji maso necháme hezky zatáhnout. Poté k němu přisypeme zeleninu na čínu, žampiony, mandle a kukuřici, podlejeme vodou a necháme vařit až maso změkne. Ke konci přidáme kostičky ananasu, bambusové výhonky a úplně na závěr si rozkrájíme kuličky vína na půl, vyndáme pecky špičkou nože a vložíme je do číny ohřát. Až se na rozpůleném víně zakulatí bříško, je čína hotová. Jako přílohu doporučuji hranolky nebo rýži.