

Králičí maso po čínsku

Kategorie: Králík

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 králík
3-6 feferonek
1 lžička glutasolu
0,2l sójové omáčky
3-4 cibule
3-5 stroužků česneku
50 g solamylu
0,2-0,3l oleje
0,2-0,6l rýžového vína
lze přidat sekané mandle, oříšky, zázvor

Postup

Vykostěného králíka pokrájíme na kostičky asi o straně 1cm. Na kostičky nakrájíme i cibuli a drobně i feferonky. Připravíme si marinádu ze sójové omáčky a vína, vložíme do ní maso, zakapeme trochou oleje, promícháme s cibulí, feferonkami, sekaným česnekem a lžičkou glutasolu. Necháme odležet v chladu nejméně 1 hodinu, pak necháme maso na cedníku okapat a na velmi horkém oleji ze všech stran za stálého míchání osmahneme v nádobě s co nejširším dnem. Pak maso znovu zalijeme marinádou i s přísadami, které zůstaly na sítu a dusíme na mírném ohni doměkka. Zahustíme škrobem rozpuštěným ve vodě. Podáváme s chlebem nebo rýží.

Poznámka

(těž z vepřového nebo skopového masa)