

Kuře kung-pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

40 dkg kuřecího masa na kostičky, smíchat s jedním vejcem a 1 lžičkou solamylu, osolit a promíchat. Vložit do rozpáleného oleje a osmažit do zlaté barvy. Pak přidáme 5 dkg loupaných arašidů, chilli papričky na malé kousky, zalijeme zálivem ze 2 lžic sojové omáčky, 1 lžíce červeného vína, špetky cukru, soli a glukasolu. Ještě krátce pomícháme.