

Kuře Kung - Pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

400 g kuřecí prsa

2 bílky

3 lžíce hladké mouky

sůl

5 lžic rostlinného oleje

1 červená paprika

1 zelená paprika

4 lžíce arašídů

lžička chilli

2 lžíce bílého vína

2 lžíce sójové omáčky

1 cibule

lžička cukru

lžička octa

špetka vegety

Postup

Postup přípravy: Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi o hraně jednoho centimetru. Dva bílky ušleháme s hladkou moukou, slabě osolíme a smícháme s masem. Necháme odležet. Na pánvi rozpálíme asi pět lžic oleje a za stálého míchání a oddělování masa je osmažíme. Osmažené maso vyjmeme a dáme stranou. Odlijeme nadbytečný olej až na asi dvě lžíce. Pak olej znovu rozehejeme, vrátíme maso, přidáme na kostičky nakrájenou červenou a zelenou papriku a čtyři lžíce arašídů, opečeme. Zvlášť si připravíme zálivku z jedné lžičky chilli, dvou lžic vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, lžičky cukru, lžičky octa a špetky vegety. Maso na pánvi přelijeme, zamícháme a osmahneme. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.