

Zázvorované kuře pro Scarlet

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: hruden.ic.cz

Suroviny

2 kuřecí prsa

4 PL sojovky

4 PL omáčky Wok

2 žloutky

škrob

1 KL cukru

1 KL kari

1 KL zázvoru

2 PL kešu oříšků

sůl, bílý pepř

mletá paprika

1 chilli paprička

2 žampiony, kapie, pórek, kousek pekingského zelí, 1 karotka, (bambusové výhonky, kedlubna, brokolice...) – můžeme použít i libovolnou zmrazenou zel. směs na |čínu|
olej

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na hranolky. Vložíme do misky, zasypeme kari, mletým zázvorem, paprikou, 2 PL škrobu, zacukujeme a opepříme. Přidáme žloutky, omáčku Wok (nebo worcester a polévkové koření 1:1), případně jemně(!!!) dosolíme. Vše důkladně proناهňáme, misku něčím zaklopíme a necháme v lednici den a noc rozjimat.

Na rozpáleném oleji šokově orestujeme nasekanou chilli papričku, přidáme maso, kešu oříšky a odškrabujeme ode dna, až to zezlátne. Nakonec přidáme plátky žampionů a veškerou zeleninu nakrájenou na větší kousky. Necháme chvíli prohřát (zelenina by měla být horká a křupavá).

Nakonec zalijeme máčeným škrobem tak, aby se vytvořil řidší šlem. Sfoukneme plamen, zastříkneme sojovkou (dle chuti) a necháme to 2 minuty srovnat.

Podáváme na talíři pokrytém listy salátu s dušenou rýží.



Jíme zásadně hůlkami a dáváme pozor na partnera(ku), aby si nevypíchl(a) oko nebo ucho. Zapíjíme Rulanským bílým.