

Kuře kung Pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,6 kg vykostěného kuřecího masa

2 lžičky směsi koření 'Čína'

2 čerstvá vejce

1 polévková lžíce škrobu (solamylu)

2 polévkové lžíce sladkého kečupu

sůl

1 lžíce sojové omáčky

50 ml oleje

Příloha::

rýže

Postup

Vykostěné kuřecí maso nakrájíme na menší kostičky, přidáme 2 čajové lžičky směsi koření Čína.

Smícháme se 2 čerstvými vejci, přidáme 1 polévkovou lžící škrobu (Solamyl) a 1 kávovou lžičku soli, 2 polévkové lžíce sladkého kečupu a 1 lžící sojové omáčky.

Zalijeme cca 50 ml oleje.

Vše dobře promícháme a necháme v lednici odležet cca 4 - 24 hodin