

Kuře na houbách po čínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
20 dkg čerstvých hub
cibule
4 dkg másla
10 dkg oleje
2 dkg škrobové moučky
4 dkg sójové omáčky
špetka mletého zázvoru
1 lžíce bílého vína

Postup

Kuře vykostíme, maso nakrájíme na menší kousky a vložíme je asi na 2 hodiny do směsi připravené ze sojové omáčky, vína a zázvoru. Na oleji krátce osmažíme drobně pokrájenou cibulku, přidáme očištěné a na plátky pokrájené houby a dusíme doměkka. na pánvi rozpálíme olej. Dílky kuřete vyjmeme z nálevu a poprášíme škrobovou moučkou a vložíme do rozpáleného oleje. Smažíme za neustálého míchání. Asi za 4 - 5 minut vmícháme nálev, v němž se kuře marinovalo. Nakonec přidáme houby podušené na cibulce. Podáváme s rýží.