Chuanské kuře a la Kung-pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g masa drůbeží nebo vepřové
2 polévkové lžíce vyloupaných burských oříšků
0,5 cibule drobně nakrájené
1 bílek
2 kávové lžičky sojové mouky, není-li pak solamylu
1 větší paprikový lusk
1 kávová lžička soli
Zálivka.:
1 polévková lžíce víne (sherry)
1 polévková lžíce sojové omáčky
1 kávová lžička octa
1 kávová lžička cukru
0,5 kávové lžičky glutasollu
0,5 kávové lžičky chili
0,5 kávové lžičky zázvoru
0,5 nakrájené cibule

Postup

Maso nakrájíme na kousky a obalíme v bílku rozšlehaném se sojovou moukou nebo solamylem a solí. Necháme odležet nejlépe 24 hodin. Na malém množství oleji osmažíme za stálého míchání burské oříšky (POZOR nesmí být připálené). Na pánev nakrájíme na kostičky nakrájený paprikový lusk a půl cibule, mírně osmažíme. Připravené maso osmažíme na sítě v horkém oleji a necháme okapat. Potom dáme osmažené maso a burské oříšky na pánev. Ke směsi přidáme šálek zálivky a asi 15 minut smažíme-odškrabujeme ode dna. Podáváme s rýží.