Krutí čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Wieslaw RUSZ

Suroviny

0,5 kg krůtích prsíček
2 porky
3 vejce
2 lžíce Maizeny
sůl,pepř,sójová omáčkasáček mandlí,olej

Postup

Prsíčka nakrájíme na nudličky a zalijemé jí marinádou připravenou z nasekaného pórku,vejce,sój. omáčky a maizeny (škrob).Promícháme,osolíme,opepříme a dáme do zav. sklenice.Dobře uzavřeme a dáme do lednice na 24 hod uležet. V hrníčkuspaříme mandle,oloupeme a na pánvi mírně opražíme.Ddruhý pórek pokrájíme .Na rozpálený tuk dáme naložené maso a mícháme ,aby se kousky neslepily.Když maso sbělá,přidáme pórek a ještě chvílí smažíme.Nakonec přidáme připravené mandle a prohřejeme je.Podávýme s dušenou rýží nebo smaženými hranolky a zeleninovou oblohou.