

Opilé kuře ze s`čchuanu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

400 g kuřecího masa bez kostí

lžičku cukru

lžíci tuku

2 lžíce chřestu nebo pórků

1 dl vodky nebo ginu

2 lžíce sušených hub

lžičku solamylu

cibuli

0,5 lžičky zázvoru

lžíci sójové omáčky

vývar z masoxu

Postup

Maso nakrájíme nadrobno, stejně tak cibuli a namočené houby, pórek na kousky. Na pánvi rozehtějeme tuk, na něm necháme zkaramelizovat cukr, přidáme nakrájené maso, cibuli, zázvor, podlijeme vývarem a 10 min. podusíme spolu s houbami a zeleninou. Pak přidáme sójovou omáčku a vodku. Podusíme, až vše změkne. Pokrm má mít málo šťávy a podává se s rýží a ostrým zeleninovým salátem.