

Kuře na čínský způsob

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Kuře

sůl

lžíci škrobové moučky

olej

4 lžíce arašídů

4 pórký nebo svazek mladé cibule

0,5 lžičky glutasolu

2 lžíce sójové omáčky

2 lžíce bílého vína

2 bílky

Postup

Kuře vykostíme, nakrájíme na nudličky a mírně osolíme. Do misky dáme škrobovou moučku, zalijeme vodou, rozmícháme na kašičku a přidáme rozšlehané bílky. Maso ve směsi obalíme. V hlubší pánvi rozpálíme olej, přidáme maso, arašídý a za stálého míchání prudce opražíme. Po upečení masa a arašídů přidáme na kolečka nakrájený pórek, sójovou omáčku, víno a za stálého míchání necháme změkhnout. Nakonec přidáme glutasol a promícháme. Podáváme s dušenou rýží.