Kung-pao z kuřátka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr
olej
sůl
1 ks vejce
solamyl
pepř mletý
4 ks chilli papričky
omáčka sójová
600 g prsa kuřecí
víno rýžové
100 g arašídy

Postup

Kuřecí masíčko nakrájíme na kousíčky. Vejce smícháme se solí a škrobem na hustou kašičku, v níž obalíme kousíčky masa. Obalené masíčko necháme chvíli odležet. Chilli papričky bez semínek nasekáme na drobné kousky a dáme do hrnečku se sójovou omáčkou, vínem, cukrem a špetkou soli. Zálivku převaříme a stáhneme z ohně. Na prudkém ohni rychle orestujeme kuřecí maso. Po chvíli přidáme arašídy a asi po dvou minutách zalijeme připravenou omáčkou. Pokrm dobře promícháme a chvíli povaříme, až omáčka obalí jednotlivé kousky masa. Kdyby byla omáčka moc řídká, přidáme trošku škrobu.