

# Kuře na sladkokyselo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

2,5 ml (0,5 lžičky) soli

10 ml (2 lžičky) kukuřičného škrobu

1 kuřecí prsíčka nakrájená na kostky 1 cm velké

1 jarní cibule, oloupaná a hrubě nakrájená na špalíčky 1 cm velké

25 g bambusových výhonků nakrájených na plátky

1 zelená paprika, zbavená semen a nakrájená na tenké plátky

2,5 cm čerstvého kořene zázvoru, oloupaného a nakrájeného na plátky

2 očištěné mrkve nakrájené na tenké nudličky 2,5 cm dlouhé

1 stroužek česneku, oloupaný a nasekaný

30 ml (2 lžíce) oleje

TESTÍČKO:

100 g hladké mouky

25 g kukuřičného škrobu

1 malé vejce

fritovací olej

OMÁČKA:

15 ml (1 lžíce) jemného přírodního cukru

15 ml (1 lžíce) červeného vinného nebo bílého octa

15 ml (1 lžíce) sójové omáčky

15 ml (1 lžíce) rajského protlaku

450 ml kuřecího vývaru

špetka Glutasolu

10 ml (2 lžičky) kukuřičného škrobu

## Postup

1. Smícháme sůl a kukuřičný škrob. Obalíme v něm kousky kuřete. Těstíčko získáme smícháním prosáté mouky, kukuřičného škrobu s vejcem a přiměřeným množstvím vody. Dobře je ušleháme. Rozpálíme fritovací olej. Kousky kuřete ponoříme do těstíčka a fritujeme, až jsou zlatohnědé a křupavé. Necháme je na ubrousku okapat a uchováme v teple. Ve woku rozpálíme 30 ml (2 lžíce) oleje a za stálého míchání smažíme cibuli, zázvor a česnek 2-3 minuty. Přidáme mrkev a smažíme 2 minuty. Přidáme zelenou papriku a smažíme 2 minuty. Přidáme bambusové výhonky, osolíme a důkladně promícháme. Všechny přísady do omáčky smícháme a nalijeme na uvařenou zeleninu. Povaříme 2-3 minuty, až omáčka zhoustne a zprůsvitní. Usmažené kousky kuřete urovnáme na servírovací mísu a přelijeme je sladkokyselou omáčkou.