

Opilé kuře ze s`čchuanu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecího masa bez kostí

lžička cukru

lžíce tuku

2 lžíce chřestu nebo póru

1 dl vodky nebo ginu

2 lžíce sušených hub

lžičku solamylu

cibule

0,5 lžičky zázvoru

lžíce sójové omáčky

vývar z masoxu

Postup

1. Maso nakrájíme nadrobno, stejně tak cibuli a namočené houby, pórek na kousky.
2. 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.
3. Pak přidáme sójovou omáčku a vodku. Podusíme, až vše změkne.
4. Pokrm má mít málo šťávy a podává se s rýží a ostrým zeleninovým salátem.