

Exotická čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

KOŘENÍ::

maso (kuřecí nebo vepřové,může být i hovězí, ale nejlepší je kuřecí či krůtí)

čínská zelenina

žampiony

texas country

plechovka ananasu

mandle nebo vlašské ořechy

kari

bambusové výhonky

kukuřice

olej(máslo)

sůl a pepř

thajský gril

modré kuličky hroznového vína(velké)

Postup

1. Maso nakrájíme na drobnější kostičky či proužky, v míse promícháme s kořením(nebojte se ho tam nasypat víc),zalijeme šťávou z ananasu a necháme chvíli odležet.
2. Na másle nebo v oleji maso necháme hezky zatáhnout. Poté k němu přisypeme zeleninu na čínu, žampiony, mandle a kukuřici, podlejeme vodou a necháme vařit až maso změkne. Ke konci přidáme kostičky ananasu, bambusové výhonky a úplně na závěr si rozkrájíme kuličky vína na půl, vyndáme pecky špičkou nože a vložíme je do číny ohřát. Až se na rozpůleném víně zakulatí bříško, je čína hotová. Jako přílohu doporučuji hranolky nebo rýži.