

Pražské kung-pao

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí prsa

1 cibule

2 pórky

3 lžíce nesolených pražených arašídů

2 bílky

1 lžíce solamylu

sójová omáčka

olej

sůl

wei-su (glutasol)

Postup

Nudličky kuřecího masa osolíme a promícháme s bílky a máčeným solamylem. Za stálého míchání je restujeme na oleji (dáváme pozor, aby se neslepily), vsypeme arašídů, osmahneme a potom přidáme kolečka pórků a hrubě nakrájenou cibuli.

Dál smažíme, nakonec ochutíme sójovou omáčkou, wei-su a případně přisolíme. Servírujeme s rýží.

Obměna:

Pórek a cibuli můžeme na jaře nahradit svazkem mladé cibulky – i s natí.