

Kuřecí čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

0,5 lžičky - cukr

3 lžičky - worcestrová omáčka

0,5 lžičky - sůl

0,5 lžičky - maggi koření

1 lžička - podravka

2 lžičky - solamyl (škrobová moučka)

1 ks střední cibule

3 lžíce - olej

0,5 lžičky - mletý černý pepř

3 ks žloutek

podle potřeby::

kuřecí maso

Postup

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na nudličky. Kuřecí dáme do mísy a postupně smícháme se všemi přísadami, ze kterých jsme si připravili marinádu.

Marinádu jsem připravili smícháním soli, pepře, cukru, nadrobno nakrájené cibule, vegety, maggi, worcestru a přimícháním žloutků a oleje. Ještě doplníme o škrobovou moučku - solamyl.

Naložené maso v marinádě můžeme nechat 24 hodin odležet v lednici, chuť kuřecí číny je intenzivnější. Maso můžeme i ihned osmažit.

Jako přílohu ke kuřecí číně podáváme vařené brambory, hranolky, bramborovou kaši. Čínu můžeme vyzkoušet i v kombinaci s rýží.