

Maso tří vůní

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce solamylu

1 větší cibule

cukr

0,5 dl dezertního vína

200 g kuřecích prsíček

0,5 dl sójové omáčky

100 g oleje

1 vejce

kari

sůl

200 g hlávkového zelí

koření na čínu

80 g sojového masa



Postup

Sójové maso dáme do vařící osolené vody, asi 15 minut povaříme a dáme vychladnout. Nakrájíme kuřecí prsa na nudličky, přidáme k nim scezené, lehce vymačkané sójové maso, vejce, solamyl, sójovou omáčku, špetku cukru, sůl a necháme hodinu odležet. Poté vložíme masovou směs do rozehřátého oleje a opečeme dozlatova. Přidáme na nudličky nakrájené zelí, cibuli a ještě chvíli opékáme. Přisypeme kari, promícháme, přilijeme víno a krátce podusíme. Hotové jídlo zakápneme rozehřátým olejem, do kterého jsme předtím vmíchali půl lžičky čínského koření.