

Kuře Kung Pao i.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecí prsa
2 bílky
3 lžíce hladké mouky
sůl
5 lžic rostlinného oleje
1 červená paprika
1 zelená paprika
4 lžíce arašídů
chilli
2 lžíce bílého vína
2 lžíce sójové omáčky
1 cibule
cukru
octa
vegety □ □

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi o hraně jednoho centimetru. Dva bílky ušleháme s hladkou moukou, slabě osolíme a smícháme s masem. Necháme odležet. Na pánvi rozpálíme asi pět lžic oleje a za stálého míchání a oddělování masa je osmažíme. Osmažené maso vyjmeme a dáme stranou. Odlijeme nadbytečný olej až na asi dvě lžíce. Pak olej znovu rozejdeme, vrátíme maso, přidáme na kostičky nakrájenou červenou a zelenou papriku a čtyři lžíce arašídů, opečeme. Zvlášť si připravíme zálivku z jedné lžičky chilli, dvou lžic vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, lžičky cukru, lžičky octa a špetky vegety. Maso na pánvi přelijeme, zamícháme a osmahneme. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.