Kuřecí prsíčka a la Čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks kuřecích prsíček
1 ks pórku
1 balíček slaných mandlí (nebo
spařené loupané mandle)
4 ks rýžových placiček (polotovar)
sladká chilli omáčka
1 lžíce škrobové moučky
2 lžíce sojové omáčky
olej

Postup

Maso nakrájíme na tenké plátky (proužky), které naložíme do marinády (např. ze sojové omáčky, zázvoru apod.).
Pórek rozpůlíme a nakrájíme na asi 2 cm kousky.
Na rozpáleném oleji opražíme maso přidáme mandle, posléze přidáme škrob rozmíchaný ve vodě, sojovou omáčku a po chvíli nakrájený pórek a ještě krátce podusíme.
Směs vyjmeme a rozsekáme na menší kousky.
Směsí plníme horkou vodou smočené rýžové placičky, které jsou prý k dostání v speciálních asijských obchodech jako polotovar a směs do nich zabalíme.
Postupuijeme tak, že velmi tenkou rýžovou placičku položíme na talíř a zalijeme ji horkou vodou. Po chvíli placička zprůhlední a stane se vláčnou.
Uzlíček ještě krátce osmažíme na oleji po obou stranách.
Masovou směs je možno ponechat v mikrotenových sáčcích v mrazáku pro příležitost pohoštění nenadálé návštěvy.