

Čína s ananasem a arašídami

Kategorie: Králík

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

| 600 g kuchyňsky upraveného králíčího masa
(lze nahradit kuřecím)

2 bílky - |

| 1 lžice hladké mouky

| sůl

3 |

1 |

1 |

1 |

Postup

1 Králíčí maso nakrájíme na tenké nudličky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme k němu mouku a trochu jej osolíme. Sníh promícháme s nakrájeným masem. V pánvi rozpálíme olej a maso na něm za stálého míchání osmahneme, dokud se kousky masa od sebe neoddělují.

2 Otevřeme ananasový kompot, šťávou podlijeme maso. Přidáme k němu arašídami a lžičku glutamatu. Směs zamícháme a dušíme do měkká, na závěr přidáme kousky ananasu. Vhodnou přílohou je dušená rýže

