Kung-Pao 3

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr
olej
sůl
vejce
solamyl
pepř mletý
4 ks chilli papričky
sójová omáčka
600 g kuřecí prsa
rýžové víno
100 g arašídy

Postup

Kuřecí masíčko nakrájíme na kousíčky. Vejce smícháme se solí a škrobem na hustou kašičku, v níž obalíme kousíčky masa. Obalené masíčko necháme chvíli odležet. Chilli papričky bez semínek nasekáme na drobné kousky a dáme do hrnečku se sójovou omáčkou, vínem, cukrem a špetkou soli. Zálivku převaříme a stáhneme z ohně. Na prudkém ohni rychle orestujeme kuřecí maso. Po chvíli přidáme arašídy a asi po dvou minutách zalijeme připravenou omáčkou. Pokrm dobře promícháme a chvíli povaříme, až omáčka obalí jednotlivé kousky masa. Kdyby byla omáčka moc řídká, přidáme trošku škrobu. Čínská kuchyně využívá vždy složité směsi surovin - masa, hojně zeleniny, hub, koření, ořechů, mandlí, oleje a sádla, vajec, rýžového vína, pálenky aj. A každý čínský kuchař vaří jinak : podle svého citu a fantazie.

Poznámka

Čína