

Kung-Pao 2

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí maso

2 čajové lžičky směsi koření "Čína"

2 vejce

1 polévková lžíce škrobu (Solamyl)

1 kávová lžička sůl

2 polévková lžíce sladký kečup

1 lžíce sojová omáčka

0,5 dcl olej

100 g loupané neslané arašídý

čerstvý pórek

rýže

kurkuma nebo kary

Postup

Vykostěné kuřecí maso nakrájíme na menší kostičky, přidáme 2 čajové lžičky směsi koření "Čína", smícháme s 2 čerstvými vejci, přidáme 1 polévkovou lžici škrobu (Solamyl) a 1 kávovou lžičku soli, 2 polévkové lžíce sladkého kečupu a 1 lžici sojové omáčky. Zalijeme cca 0,5 dcl oleje. Vše dobře promícháme a necháme v lednici odležet cca 4 - 24 hodin. Před vlastní přípravou si opražíme větší hrst (asi 100 g) loupaných neslaných arašídů, nakrájíme čerstvý pórek. Naložené maso dáme do rozpáleného oleje, rychle osmahneme, přidáme arašídý, pórek a krátce opečeme. Podáváme s rýží (obarvenou v kurkumě nebo v karí) a s čerstvou zeleninou. Na vlastní přípravu: 100 g loupaných neslaných arašídů pórek olej na smažení. Přílohy: rýže kurkuma nebo karí

Poznámka

Čína