

Barevná směs

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g vepřové kýty
100 g kuřecích prsou
0,5 salátové okurky
šálek menších sterilovaných žampionů
0,5 lžičky chilli nebo pálivé papriky
špetka kmínu
špetka Glutasolu
1 lžička krupicového cukru
1 lžíce octa
3 lžíce oleje na smažení
1 vajíčko
1,5 lžičky Solamylu

Postup

Maso i okurku nakrájejte na kostičky, žampiony překrojte na poloviny a na čtvrtky. Maso dejte do misky a rozmíchejte je se Solamylem, bílkem a vodou. Pánev rozehejte, přidejte olej a do horkého oleje vložte maso. Smažte na silném ohni a špachtlí nebo vidličkou rychle oddělujte jednotlivé kousky masa od sebe, aby se nespekly. Až maso zbělí, přidejte chilli, kmín, okurku a žampiony. Směs míchejte a smažte ještě asi 5 minut. Před dokončením přidejte cukr a úplně na závěr směs okořeňte Glutasolem a zakápněte octem. Jídlo není suché, ale je téměř bez šťávy. Ve shodě s čínskými zvyklostmi by se k němu měla jíst rýže, ale vzato podle české kuchyně, hodily by se k němu brambory. Vůbec nejlepší je však bez přílohy.

Poznámka

Čína