

Čína tisíce a jedné chuti

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 středně velké kuřecí řízky

hladká mouka

solamyl

sojová omáčka

1 vajíčko

olej

bambusové výhonky

arašidy

hlávkové zeli

2 barevné papriky

sůl

pepř

paprika

kari

rýže

Postup

Nejlépe den dopředu si naložíme kuřecí maso. Řízky nakrájíme na nudlicky cca 1cm široké a v míse promícháme s přibližně 1 lžící hl.mouky a 1 lžící solamylu, vajíčkem, sojovou omáčkou, 2 lžícemi oleje a kořením (pepř,paprika,sůl). Přikryjeme a necháme v lednici do druhého dne.Rozpálíme olej v hluboké pánvičce nebo hrnci a zprudka opražíme na hrubo nakrájené arašidy. Přidáme naložené kuřecí nudličky. Zprudka opékáme. Když je maso skoro hotové přidáme na menší nudličky nakrájené papriky, hl.zelí, bambusové výhonky a dochutíme sojovou omáčkou a případně kořením. Zelenina se musí dělat co nejkratší dobu, jinak ztrácí barvu i chuť.Během přípravy masa si vedle v hrnci uvaříme rýži -množství dle potřeby. Do vody s rýží nasypeme cca 1kávovou lžičku kari pro zpestření chuti i barvy rýže.

Poznámka

Čína