Vegetariánské Kung Pao Asie

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g zmrazené zeleninové směsi ASIE
100 g sójového masa kostky
1 lžíce škrobu
1 vejce
250 g rýže
100 g burských oříšků
olej na smažení
mletý zázvor
pepř
sójová omáčka
sůl

Postup

Nejprve si naložíme sójové maso do nálevu připraveného z rozšlehaného vajíčka, škrobu a vody. Nálev dochutíme sójovou omáčkou a sójové kostky v něm necháme namočeny minimálně jednu hodinu. Mezitím uvaříme rýži, pro urychlení můžeme použít rýži ve varných sáčcích. Na rozehřáté pánvi s olejem nejprve krátce osmahneme naložené sójové maso. Přidáme celé balení zmrazené zeleninové směsi ASIE a vše ještě krátce podusíme. Nakonec vmícháme uvařenou rýži a burské oříšky. Dochutíme sójovou omáčkou a kořením.