

# Kuře kung po

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

20 dkg kuřecích prsíček

0,25 lžičky soli

0,5 bílku z vejce

1 zelená paprika

4 lžíce oleje

1 cibulka

pár tenkých plátků zázvoru

4 sušené chilli papričky

1 lžička rýžového vína (nebo suchého cherry)

malý sáček arašídů

## Postup

Maso nakrájíme na kousky, dáme do mísy a smícháme se solí a bílkem. Zelenou papriku pokrájíme na kostičky. Ve wok urozhřejeme olej a maso chvíli smažíme. Vyjmeme ho na talíř, a na pánvi smažíme cibulku, zázvor, chilli papričky ze kterých jsme odstranili jádýrka a pokrájeli na drobno. To jen asi 1 minutu. Přidáme maso, zakápneme vínem a vše dobře promícháme a podusíme zase asi jen 1 minutu. Nakonec přidáme oříska. Podáváme s rýží.