

Kantonské kuřecí závitky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kuřecího masa z prsou

300 g šunky

1 lžíce máčených rozinek

2 lžíce oloupaných a pokrájených mandlí

2 lžíce sušených čínských hub

1 vejce

olej

škrobová moučka

Marinada:

1 lžíce vína

5 lžic sójové omáčky

1 lžička octa nebo citrónové šťávy

1 pokrájená větší cibule

sůl

2 lžíce medu

Postup

Maso nakrájíme na řízky velikosti menší dlaně a rozklepeme. Do připravené marinády v misce naložíme řízky na půl hodiny (i déle). Pak řízky vyjmeme z marinády a nad miskou necháme okapat. Na každý položíme tenký plátek šunky. Pak si připravíme nádivku. Na pánvi na trošce oleje osmahneme pokrájené mandle, přidáme usekané máčené houby, rozinky, pokrájené zbytky šunky, zalijeme půlkou zbylé marinády, necháme vydusit a pak přidáme vejce. Zamícháme a necháme ztuhnout. Vzniklou nádivku dáváme na plátky kuřete se šunkou, svineme, sepneme jehlicemi nebo párátky a závitky grilujeme ze všech stran dočervena. Zbytek marinády doplníme 2 lžicemi oleje, zahustíme lžičkou škrobové moučky a povaříme. Ze závitků před podáváním odstraníme jehly, pokrájíme je na tenké plátky a polijeme omáčkou uvařenou ze zbytku marinády. Obložíme zeleninou. K tomu se podává rýže nebo bílé pečivo. Kuřecí závitky mohou být použity jako předkrm, ale i jako hlavní chod.