

Kuřecí Kung Pao V

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna vykoštěná 400 g
- Solamyl 50 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Arašídý nesolené 150 g
- Sušené chilli papričky 15 g
- Rostlinný olej 2 lžíce
- **ZÁLIVKA:**
- Slepíčí vývar 100 g
- Sójová omáčka 70 g
- Cukr 50 g
- Solamyl 50 g
- Glutasůl 10 g
- Rýžové víno 60 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy:

Opláchnuté maso nakrájíme na kostičky, osolíme promícháme s vejci a částí máčeného škrobu. Necháme 30 minut odležet. Mezitím opražíme arašídy do mírně zlaté barvy a poté je dáme stranou. Následně na pánvi rozežřejeme olej a maso za stálého míchání osmažíme. Přidáme chilli papričky, pražené arašídy, zamícháme a zalijeme zálivkou připravenou z vývaru, sojové omáčky, cukru, glutasoli, druhé části škrobu a vína. Pokrm zamícháme a krátce podusíme.

Podáváme s různě upravenou rýží.

Poznámka:

Správné čínské kung-pao z jakéhokoliv masa obsahuje pouze uvedené ingredience a nepřidávají se do něj papriky ani jiná zelenina.