

Kunk-pao s rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa bez kosti 500 g
- knorr kung-pao 1 balení
- mrkev 1 ks
- vejce 2 ks
- zelená paprika 1 ks
- bambusové výhonky 100 g
- kešu oříšky 30 g
- olivový olej 2 lžíce
- solamyl 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa semeleme do misky, přidáme vejce, solamyl a umícháme těsto. Z těsta tvarujeme kuličky, které zprudka na pánvi opečeme na oleji. Přidáme na jemné plátky nakrájenou zeleninu. KNORR Fix Kung Pao rozmícháme ve 300 ml vody a přilijeme do pánve k ostatním ingrediencím. Přivedeme k varu a společně krátce podusíme. Podáváme s rýží.