Kung-pao

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- kuřecí řízek 2 ks
- mandle 1 hrst
- paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- sojová omáčka 2 lžíce
- solamyl 1 lžička
- mlétý zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji lehce osmahneme bílou část pórku. Pozor. nesmí zhnědnout! Přidáme na úhledné kousky pokrájené maso. Když je dáme na chvilku do mrazáku. můžeme ostrým nožem nařezat téměř průsvitné nudličky. Rychle orestujeme, přidáme zázvor, maličko podlijeme vodou a vmícháme sójovou omáčku. Dusíme asi 5 minut na silném plameni v hluboké pánvi. Potom přisypeme na nudličky nakrájenou červenou papriku a na půl kolečka pokrájenou zelenou část pórku. Necháme jen přejít varem, zelenina nesmí ztratit barvu. Podle chuti můžeme ještě přidat mandle a nakonec vlijeme namočený solamyl a zamícháme. Podáváme s rýží.