

Kuře kung-pao

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 500 g
- solamyl 2 lžíce
- voda 3 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- česnek 2 stroužek
- pórek 1 ks
- olej 3 lžíce
- feferonka 2 ks
- omáčka sojová 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky. Solamyl přelijeme třemi lžícemi studené vody, kterou po deseti minutách slijeme. Vejce rozmícháme se solamylem a osolíme. Do směsi vložíme kuřecí maso, promícháme a necháme dvacet minut odležet. Česnek nasekáme nadrobno. Feferonky rozkrájíme. Pórek nakrájíme na kolečka.

Na pánvi rozpálíme olej a maso zprudka opečeme. Přidáme česnek, feferonky, pórek a vše krátce osmahneme. Zalijeme vodou, sójovou omáčkou, promícháme a ještě chvilku prohřejeme.

