

Kuřecí kung pao I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 200 g
- Škrob 1 lžíce
- Sezamový olej 2 lžička
- Cibule - nasekaná na kostičky 3 lžíce
- Česnek - pokrájený najemno 2 stroužek
- Zázvor - posekaný nadrobno 0.5 lžička
- Rýžové víno 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Cukr 2 lžička
- Mrkev - pokrájená na kostičky 1 ks
- Bambusové výhonky - kostičky 4 lžíce
- Zelí hlávkové - pokrájené na kostičky 4 lžíce
- Arašídý loupané 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso pokrájíme na malé kousky a osmažíme v pánvi na rozpáleném sezamovém oleji, přidáme pokrájenou cibuli, česnek, zázvor, mrkev, zelí, arašídý a vše na pánvi promícháme a lehce prohřejeme. Poté přilijeme omáčku (rýžové víno jsme smíchali s cukrem, sójovou omáčkou a škrobem) a vše promícháme. Směs díky škrobu zhoustne. V případě potřeby dosolíme a můžeme podávat.

Podává se s rýží