

Kung-Pao z vepřového masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- burské oříšky 150 g
- pórek 0.5 ks
- paprika 1 ks
- sojová omáčka 3 lžíce
- olej 3 lžíce
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso podle potřeby očistíme a nakrájíme na nudličky
2. Pórek očistíme a nakrájíme na tenká kolečka, papriku zbavíme jadřince a nakrájíme na nudličky
3. Na oleji orestujeme kousky masa, přidáme buráky a po chvíli i sójovou omáčku a pórek s paprikou, občas promícháme
4. Když už je maso skoro měkké, podlijeme trochou vody a krátce povaříme, případně dochutíme solí.

Doporučení:

Do Kung-Paa můžeme přidat také špetku kari, nebo na podlití použít vývar místo vody. Skvělé je i Kung-Pao z kousků kuřecího masa.

Poznámka:

Podáváme nejlépe s rýží nebo nudlemi.