

Kuřecí chop suey

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 300 g
- Světlá sójová omáčka 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Paprika zelená 1 ks
- Bambusové výhonky 1 hrst
- Mrkev 1 ks
- Glutasol 0.25 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Kuřecí vývar 250 ml
- Zelí 2 hrst
- Žampiony 1 hrst
- Jidášovo ucho 4 ks
- **Příloha:**
- Vařená rýže 4 hrnek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso si pokrájíme na menší tenké plátky. Sójovou omáčku smícháme s cukrem, solí a promícháme s masem. Necháme marinovat cca 5 minut. Kuře poté necháme okapat a marinádu dáme stranou. Rozpálíme si pánev wok, nalijeme olej a zprudka kuře smažíme 2 minuty. Vyjmeme maso a v oleji osmažíme na tenké plátky pokrájenou cibuli a žampiony, přidáme bambusové výhonky, pokrájené jidášovo ucho(naložili jsme si ho předtím do vody, aby změklo) , papriku, mrkev na nudličky a hlávkové zelí pokrájené na kostičky smažíme. Mícháme a smažíme cca 2 minuty, aby byla zelenina stále křupavá. Do pánve vrátíme kuře a přilijeme marinádu a přidáme drůbeží vývar smíchaný s glutasolem a kukuřičným škrobem. Promícháme a jakmile omáčka zhoustne, tak směs sundáme z plotny.