

Kuře kung-pao III

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Škrob 1 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Arašidy 0.5 balíček
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Bílé víno 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa umyjeme a osušíme. Prsa nakrájíme na nudličky. Smícháme s vejcem, solí a škrobem a necháme v lednici odpočinout. Na pánvi rozpálíme olej, přidáme maso a zálivku a arašidy. Opékáme cca 30 minut.

ZÁLIVKA:

Sojovou omáčku smícháme s bílým vínem.

