

Čína „Sečuán“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehenní maso 1 kg
- trocha solamylu 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks
- větší mrkev 3 ks
- cibule 3 ks
- trocha sójové omáčky 1 ks
- trocha pepře 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, obalíme v solamylu a vložíme do silně rozpáleného oleje v pánvi wok.

Jakmile maso zezlátne, přidáme nakrájenou mrkev, cibuli, sójovou omáčku a podle chuti opepříme. Když je zelenina orestovaná, podáváme s jasmínovou rýží.

Poznámka:

Kuřecí stehna mají maso mnohem šťavnatější než prsa. Proto jsou na přípravu této číny vhodnější. Pokrm nesmaž zbytečně dlouho.