Kung-pao

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- **Na naložení masa**
- kuřecí maso 250 g
- strouhaný čerstvý zázvor 1 lžička
- mletý černý pepř 2 lžička
- dle chuti sůl 1 ks
- mletý koriandr 1 lžička
- drcené chilli papričky 1 lžička
- rostlinný olej 50 ml
- sójová omáčka 1 lžička
- **Ostatní suroviny**
- červená paprika 1 ks
- menší pórek 1 ks
- cuketa 2 ks
- arašídy 100 g
- varné pytlíky rýže 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné a omyté kuřecí maso nakrájíme na kostičky a dle chuti nasolíme. Do misky si nalijeme olej, sójovou omáčku, koriandr, najemno nastrouhaný čerstvý zázvor, chilli, pepř a rozmícháme. Poté

vložíme do směsi nakrájené maso a necháme v lednici nejlépe přes noc, minimálně 2 hodiny. Všechnu zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na středně velké kousky (zatím nesolíme). Na pánvi si rozpálíme trochu oleje a zprudka na něm osmahneme kuřecí maso, ke kterému přidáme arašídy. Až bude maso hotové z pánve odstraníme a opečeme na ní zeleninu mírně do hněda. Kousky zeleniny by měly být šťavnaté. Poté vrátíme maso do pánve k zelenině, promícháme a dle potřeby dosolíme. Podáváme s rýží.