

# Kuřecí kung-pao

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- olej 1 ks
- solamyl 1 lžíce
- omáčka sójová 2 lžíce
- arašídý 100 g
- sůl 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- prsa kuřecí 600 g
- cukr 1 lžíce
- vejce 1 ks
- chilli papričky 4 ks
- víno rýžové 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Čína

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky. Vejce smícháme se solí a škrobem na hustou kašičku, v níž obalíme kousky masa. Obalené kousky kuřete necháme chvíli odležet. Chilli papričky nasekáme na kousíčky bez semínek a dáme je do hrnečku se sójovou omáčkou, vínem, cukrem, špetkou soli. Zálivku převaříme a stáhneme z ohně. Na prudkém ohni maso rychle orestujeme. Po chvíli přidáme arašídý a po chvíli zalijeme připravenou omáčkou. Pokrm dobře promícháme, až omáčka obalí jednotlivé kousky masa.

