

Chutná domácí čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pórek 1 ks
- paprika 0.5 ks
- rýže 150 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- arašídý 1 hrst
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- jedlá soda 1 ks
- sladká sójová omáčka 1 ks
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- kuřecí maso 1 ks
- solamyl 1 ks
- glutasol 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nařežeme na tenké nudličky a zasypeme trochou kypřicího prášku, sody, glutasolu (lze i bez něj), soli a mletého pepře. Vše promícháme, zapracujeme do masa a necháme krátce odstát. Mezitím papriku a pórek očistíme, papriku nakrájíme na kostky a pórek na kolečka.

Nachystáme rýži do hrnce na vaření rýže. Kdo nemá hrnec na vaření rýže, vaří rýži jako obvykle. Na pánvi rozežhřejeme trochu oleje, dáme osmažit maso a přidáme dostatek sójové omáčky. Hotové maso vyndáme bokem. Na pánev znovu přidáme trochu oleje a vložíme na kostky nakrájenou papriku a arašídy.

Jakmile je paprika zlatavá, vsypeme nakrájený pórek a zamícháme. Potom přilijeme trochu vody. V hrnku v trošce vody rozmícháme trochu bramborového škrobu. Škrob s vodou vlijeme na pánev a promícháme. Dochutíme solí, pepřem a sójovou omáčkou. Vratíme zpět maso a necháme prohřát. Po dovaření rýže můžeme čínu podávat.

Chutnou domácí čínu podáváme s rýží jako výborný hlavní chod.