

Kuřecí Kung-Pao IV

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- 400 g kuřecích prsíček
- 2 bílky
- 3 lžíce hladké mouky
- sůl dle chuti
- 5 lžic oleje
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 4 lžíce arašídů
- lžička chilli koření
- 2 lžíce bílého vína
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 cibule
- 1 lžička cukru
- 1 lžička octa
- špetka vegety

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi o hraně jednoho centimetru. Dva bílky ušleháme s hladkou moukou, slabě osolíme a smícháme s masem. Necháme odležet. Na pánvi rozpálíme asi pět lžic oleje

a za stálého míchání a oddělování masa je osmažíme. Osmažené maso vyjmeme a dáme stranou. Odlijeme nadbytečný olej až na asi dvě lžíce. Pak olej znovu rozehejeme, vrátíme maso, přidáme na kostičky nakrájenou červenou a zelenou papriku a čtyři lžíce arašídů, opečeme. Zvlášť si připravíme zálivku z jedné lžičky chilli, dvou lžic vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, lžičky cukru, lžičky octa a špetky vegety. Maso na pánvi přelijeme, zamícháme a osmahneme. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.