Kuřecí Kung-Pao III

Kategorie: Maso

Autor: gabaler

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Škrobová moučka 1 lžička
- Olej 3 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Arašídy 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, které poprášíme škrobovou moučkou. Na rozpáleném oleji asi 4 minuty opékáme maso. Pak přidáme sójovou omáčku rozmíchanou se zázvorem a mícháme, aby se ním maso nepřipálilo. Po odstavení z ohně osolíme a přidáme arašídy. Podáváme s rýží.