

Kuřecí kung pao II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 600 g
- Vejce 1 ks
- Solamyl 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Chilli paprička červená 1 ks
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Rýžové víno 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Arašídý 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostičky. V misce promícháme vejce se škrobem a solí, až vznikne hustá kaše. Kousky masa v ní obalíme a necháme chvíli odležet. Chilli papričky zbavíme semínek, nasekáme na kousky a promícháme v kastrůlku se sójovou omáčkou, rýžovým vínem, cukrem a špetkou soli. Směs přivedeme k varu a ihned stáhneme z ohně. V hlubší pánvi (nejlépe wok) rozejdeme asi 3 lžíce oleje a zprudka na něm orestujeme kousky masa. Přidáme arašídý a po chvíli vše zalijeme připravenou zálivkou. Vše dobře promícháme, aby se kousky masa omáčkou důkladně obalily a již dále nevaříme.

