

Kuře Kung-Pao II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Bílek 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Mletý zázvor 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Mandle 100 g
- Masový vývar 0.25 l
- Solamyl 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Moučkový cukr 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Postup:

Omyté kuře zbavíme kůže, vykostíme a maso nakrájíme na nudličky. V míse našleháme bílek se sojovou omáčkou a vmícháme nudličky masa. Vše necháme asi 1 hodinu rozležet v chladničce. Takto připravené maso prudce osmahneme na rozpáleném oleji (asi 5 minut), přidáme oloupané a hrubě nasekané mandle, promícháme a zalijeme vývarem, ve kterém jsme rozmíchali solamyl, cukr a sůl. Za stálého míchání přivedeme k varu, krátce podusíme a když omáčka zhoustne, podáváme.