

Kuřecí závitky po čínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 1 kg
- Šunka 300 g
- Uzený jazyk 100 g
- Rozinky 1 lžíce
- Nahrubo nasekané oloupané mandle 2 lžíce
- Bílky 2 ks
- Maizena 1 ks
- Sušené jidášovo ucho 1 hrst
- Olej 1 lahev
- Čínské víno 1 lžíce
- Sojová omáčka 5 lžíce
- Rýžový ocet 1 lžíce
- Pórek 1 ks
- Med 2 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Z vína, sójovky, octa, najemno nakrájeného pórku a medu (a třeba-li špetky soli) připravíme marinádu.

Z prsíček nakrájíme řízky a rozklepeme. Řízky vložíme do marinády a necháme hodinku odležet.

Mezitím si připravíme nádivku: Na troše oleje na pánvi opražíme mandle, posekané máčené ouško, namočené rozinky, pokrájený uzený jazyk a uzmeme řízkům trochu marinády. Stejně už se napily dost. Přilijeme jí do nádivky, necháme vydusit a pak zahustíme bílky. Někdo přidá celé vejce, ale z bílků je to - nevím proč - lepší.

Poté vyjmeme řízky z marinády a necháme okapat. Rozložíme, každý plátek poklademe šunkou a potřeme nádivkou. Svineme, převážeme nití nebo sepneme jehlou. Ogrilujeme ze všech stran do červena. Je možné závitky také normálně upéct v troubě, nezapomeňte ale často obracet.

Zbylou marinádu prohřejeme, můžeme přidat lžici oleje a zahustíme máčeným škrobem. Necháme vystydnout stejně jako závitky.

Studené závitky rozvážeme a pokrájíme na cca centimetrové plátky.

Rozložíme na talíř, obložíme zeleninkou a polijeme omáčkou.