

# Čínská zeleninová směs s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Zmrazená čínská zeleninová směs s houbami 1 balení
- Voda 1 l
- Olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Kuřecí řízků z prsou 2 ks
- Červená a zelená paprika 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Sojové výhonky 1 plechovka
- Zelené části pórku 1 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Čína

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zmrazenou zeleninu dáme do vroucí osolené vody na 6 – 8 minut povařit a scedíme ji. Olej rozehrějeme a na něm zprudka opečeme po všech stranách na kostky nakrájená a s částí sojové omáčky promíchaná kuřecí prsa (celkem asi 4 minut).

Maso vyjmeme, do horkého tuku dáme osmahnout nakrájenou cibuli, na nudličky nakrájené papriky,

ochutíme sojovou omáčkou, zalijeme trochou vody a pod pokličkou asi 5 minut dusíme.

Pak do směsi vmícháme maso, odkapanou zeleninu s houbami, proužky pórku, sojové výhonky a již jen prohřejeme. Dochutíme sojovou omáčkou.