

Rychlá čína s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 1 plátek
- mletý zázvor 1 lžička
- sójová omáčka 3 lžíce
- bramborový škrob 1.5 lžička
- koření na čínu 1 lžička
- studená voda 1 dl
- mražená čínská zelenina 0.5 balíček

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Neosolená kuřecí prsíčka nakrájíme na nudličky, posypeme kořením na čínu a zaprášíme 1 lžičkou bramborového škrobu.

Na vyhřátou wok pánev kápneme trochu oleje a prudce opražíme nudličky dozlatova. Vysypeme je na talíř a na stejné pánvi a trošce oleje opět prudce orestujeme zeleninu, kterou ochutíme špetkou mletého zázvoru.

Mezitím si z vody, sójové omáčky a půl lžičky škrobu připravíme zálivku.

Po opražení zeleniny zálivku vlijeme na zeleninu a necháme zhoustnout. Poté přidáme i maso a vše je hotovo.

Rychlou čínu s kuřecím masem podáváme se smaženými čínskými nudlemi nebo rýží.

Tento základní recept je možné připravit s jakoukoli jinou čerstvou zeleninou.