

Kuřecí Kung Pao

Počet porcí

4

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

600 g	kuřecích prsíček - nakrájet na drobné kostičky
5 stroužků	česneku - nakrájet na tenké nudličky
6 lžic	rostlinného oleje
2	pórky – nakrájet na kolečka
5	jarních cibulek - nakrájet na kolečka
1	červená cibule – nakrájet na tenké měsíčky
1	červená paprika – nakrájet na nudličky
1	červená chili paprička – nakrájet na co nejmenší nudličky
1	vejce
3 lžíce	kukuřičného škrobu
1 lžíce	mletých semínek koriandru – nejlépe čerstvě namletých
1 lžíce	chili koření– nejlépe čerstvě namleté
	sůl

Zálivka:

4-5 lžic	světlé sójové omáčky Lee Kum Kee
3 lžíce	vína Shao Singh
2-3 lžíce	sladké sójové omáčky (lze nahradit třtinovým cukrem)
1 lžička	wei su (glutamát sodný)
1,5 lžičky	kukuřičného škrobu

Postup:

- Nejprve vše nakrájíme, nemeleme chilli a koriandr a připravíme zálivku. V případě, že sladkou sójovou omáčku nahrazujete třtinovým cukrem, dejte více světlé sójové omáčky.
- Nakrájené kousky kuřete osolíme, přidáme 1 celé vejce, zamícháme a přidáme škrob, promícháme.
- Do hodně rozpáleného oleje přidáme kuře a zprudka restujeme. Přitom od sebe oddělujeme jednotlivé kousky.
- Až začne maso hnědnout, přidáme arašídý a po chvílce nakrájený česnek a chili papričku. Opět chvíli restujeme.
- Přidáme chili a koriandr. Poté přidáme zeleninu, dobře promícháme s masem a restujeme jen krátce, aby zelenina moc nezměkla.
- Na závěr zalijeme zálivkou a dobře promícháme. Před zalitím zálivku ještě jednou dobře promícháme, protože škrob se usadí na dně.
- Podáváme s jasmínovou rýží.