



Kung Pao



Pro ty, co nemají čas na vaření, ale přesto si chtějí dát něco sytého a teplého, jsou Vitana základy jídel. Naše směs na kung pao je plná zeleniny a obsahuje také fermentovanou sójovou omáčku a Jidášovo ucho, které pokrmu dodávají specifickou chuť.

Složení suché směsi: sušená zelenina řez 34 % (mrkev, paprika červená, cibule, pórek), škrob, sušená sójová omáčka (sójový hydrolyzát, cukr, jedlá sůl, aroma, slunečnicový olej, směs koření, barvivo E 150c, víno, ocet, kyselina citronová, švestky, jablka, rajčatový

prášek, chilli extrakt, česnekový extrakt), cukr, jedlá sůl, sójová omáčka fermentovaná (sójové boby, jedlá sůl), aroma, sušený sójový hydrolyzát, sušené houby (ucho Jidášovo) 2,9 %, česnek mletý, barvivo E 150c, zázvor mletý.

Návod k přípravě:

1. 400 g nesoleného kuřecího masa nakrájíme na nudličky a orestujeme na 2 lžících oleje.
2. K orestovanému masu přidáme obsah sáčku, rozmíchaný v 600 ml studené vody. Promícháme a přivedeme k varu.
3. Za občasného míchání vaříme pozvolna 10 minut.
4. Zhruba 3 minuty před koncem varu přisypeme 2 hrsti nesolených arašídů.