



Šťáva na Čínu



Šťáva na Čínu dodá pokrmu tu správnou chuť i konzistenci. Použijte vždy, když vaříte klasickou českou čínu, nebo jakoukoliv masovou směs se zelninou.

Pitná voda, mořská sůl, sušená sójová omáčka (sójové boby, jedlá sůl) modifikovaný kukuřičný škrob, kokosový olej, sacharózový sirup, sušený česnek mletý 1,5%, zahušťovadla (xanthan, tara guma), zázvor mletý 0,25%, kurkuma mletá, chilli mleté, rozmarýnový extrakt.

ingredience:

400 g kuřecího masa

1/2 póрку

1 lžíce pražených arašídů

1/2 červené papriky

1/2 cibule

1 kelímek Šťáva na Čínu

2 lžíce vody

1) Maso a zeleninu pokrájíme na nudličky.

2) Maso osmahneme na oleji, přidáme obsah kelímku, 2 lžíce vody a dobře promícháme.

3) Přidáme zeleninu a arašídů, krátce podusíme.

Můžeme servírovat s rýží nebo asijskými nudlemi.

Náš tip: zeleninu můžeme podle chuti obměňovat, stačí dodržet celkovou hmotnost.