Čínské Kung Pao

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

30 min

4



2.9

4402

Budete potřebovat

olej	na smažení
kuřecí prsa	500 g
loupané arašídy	100 g
červená cibule	2 ks
červená paprika	2 ks
vejce	1 ks
kukuřičný škrob	3 lžíce

Šťáva na čínu	1 kelímek
cuketa	1 ks

Příprava receptu

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky cca 2x2 cm. Škrob rozmícháme se 2-3 lžícemi studené vody, špetkou soli a vejcem. Vypracujeme těstíčko, do kterého přidáme maso a dobře promícháme.
V hluboké pánvi rozpálíme olej, přidáme kousky masa, které necháme lehce okapat od těstíčka, a za stálého míchání smažíme asi 3 minuty. Poté maso z oleje vyjmeme, přebytečný olej slijeme a do pánve přidáme arašídy, cibuli nakrájenou na osminky, cuketu na kostky a papriky na kousky cca 2x2 cm, obsah kelímku, 2 lžíce vody a dobře promícháme. Za stálého míchání restujeme 3-4 minuty. Maso vrátíme do omáčky a podáváme s rýží.



Šťáva na Čínu