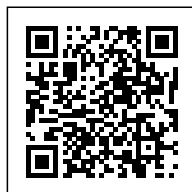




KURACIE KUNG PAO PODĽA HUGA







Čínske špeciality máme určite radi všetci. Kung Pao je starou, známou klasikou, ktorá má veľmi veľa spôsobov prípravy. Na tomto jedle ma baví to, že je mimoriadne chutné a pripravené naozaj expresne.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Kuracie prsia alebo vykostené stehná 500 gramov

1/2 červenej a žltej čerstvej papriky

2 strúčiky cesnaku

kúsok zázvoru

kúsok póru

1 feferónku, petržlenovú vňať (alebo jarnú cibuľku)

za hrst nesolených arašidov

trochu oleja

2 lyžice škrobu (Solamyl)

soľ

sójovú omáčku

Postup:

Kuracie mäso nakrájajte na malé kocky. Vložte do hlbokého taniera, posypte 1 lyžicou solamylu, prilejte trochu sójovej omáčky, dôkladne premiešajte a nechajte odstáť pokiaľ si pripravíte zeleninu.

Všetku zeleninu a cesnak nakrájajte na drobno

Do veľkej panvice dajte trochu oleja. Do rozpáleného oleja pridajte nakrájanú feferónku a jemne osmažte. Pridajte mäso a za stáleho miešania osmažte na prudkom ohni zo všetkých strán.

Pridajte cesnak a zeleninu, všetko spolu stále miešajte na prudkom ohni. Pridajte arašidy.

Na koniec zahustíte škrobom s trochou vody a sójovej omáčky. Podľa potreby dosolte. So soľou opatrne pretože sójová omáčka jej obsahuje celkom dosť.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

