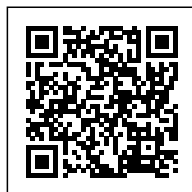




VISTA „KUNG PAO” HUGO GAUMĒ







Šoreiz ķīniešu klasiska. Pamatu pamats, ko prezentē visas šīs tautas ēdināšanas iestādes. Es gan to mazliet pārveidoju, izņemot no receptes, piemēram, rīsu etiķi, kas katrā mājsaimniecībā nebūs atrodamas starp ierastajiem krājumiem.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Vistas krūtiņa vai atkauloti augšstilbi 500 grami

1/2 sarkanās un dzeltenās svaigās paprikas

2 ķiploka daiviņas

Ingvera gabaliņš

Puravs

1 čili pipariņš, pētersīļi vai lociņi

Sauju nesālītu zemesriekstu

Nedaudz eļļas

2 ēdamkarotes cietes

Sāls

Sojas mērce

Pieejā:

Vistu sagrieziet kubiņos. Lieciet traukā, pārkaisiet ar 1 ēdamkaroti cietes, pievienojiet nedaudz sojas mērces, kārtīgi samaisiet un ļaujiet pastāvēt, kamēr sagatavojiet dārzeņus.

Sagrieziet visus dārzeņus un ķiplokus.

Uzkarsējiet eļļu pannā, ideāli ja ir wok panna. Īsi apcepiet sasmalcinātu čili pipariņu. Pievienojiet gaļu un apcepiet uz no visām pusēm, nepārtraukti maisot.

Pievienojiet ķiplokus un dārzeņus, tāpat visu strauji apcepiet. Beigās pievienojiet zemesriekstus.

Visbeidzot, visu iebiezini ar atšķaidītu cieti, pievienojiet pēc vajadzības sojas mērci. Sāli, domājams, nevajadzēs, jo sojas mērce jau ir sāļa.

GATAVS!!

Pasniedzu ar rīsiem un pārkaisītu ar svaigu puravu.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

