Kung-pao :)

Potrebujeme: 0,5 kg kuracích pŕs, 3 lyžice worcestrovej omáčky, 2 lyžice sójovej omáčky, soľ, zázvor, zelenú papriku, bambusové výhonky (plátky), cibuľu, pór (vegetu).

Postup

1. V miske si zmiešame worčestrovú omáčku, sójovú omáčku, soľ a mletý zázvor.

2. Na pásiky pokrájame pór, papriku, cibuľu, aj bambusové plátky.

3. Pokrájanú zeleninu dáme na panvicu s olejom a sprudka opražíme.

4. Vyberieme, do panvice dolejeme olej a pridáme na malé tenké plátky nakrájané kuracie mäso. Po asi 5 minútach mäso polejeme zmesou a pridáme zeleninu. Potom smažíme ešte asi 5 minút spolu.

5. Podávame s ryžou.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania