Pikantné kuracie kocky s arašidami (La-c´ ťi-ting/zo S´-čchuanu) :)

Potrebujeme na 4 porcie: 500 g kuracích pŕs.

Na marinádu: 10 g čerstvého zázvoru, 2 strúčky cesnaku, 2 PL sezamového oleja, 3 PL svetlej sójovej omáčky, 1 PL čínskeho octu, 2 PL čínskej omáčky, 1 PL cukru, 1/2 ČL sečuánskeho korenia.

Okrem toho: 2 jarné cibuľky, polovica zelenej papriky, 1 červenú feferónku, 2 PL sójového oleja, 100 g čerstvých arašidov, 1/8 l hydinového vývaru.

Postup:

1. Mäso nakrájame na 2 cm veľké kocky. Cesnak a zázvor ošúpeme a nakrájame na jemno.

2. Zázvor a cesnak zmiešame so zvyšnými prísadami na marinádu. Mäsové kocky vložíme do marinády a necháme marinovať asi 1/2 hodiny.

3. Medzitým očistíme jarnú cibuľku, paprikové struky a feferónku. Celú zeleninu nakrájame na malé rezance.

4. Mäso vyberieme z marinády a necháme oschnúť.

5. Rozohrejeme olej a arašidy na ňom opekáme za stáleho miešania asi 1 minútu. Pridáme mäso a 5 minút miešame na panvici. Pridáme zeleninu a ešte 2 minúty smažíme za častého miešania.

6. Prilejeme hydinový vývar a 2 minúty prudko dusíme. Jedlo podávame na prehriatej mise.

Poznámka:
čas prípravy je približne 30 minút, čas marinovania je približne 30 minút.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania