

Kuřecí kung-pao

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí prsa
2 lžíce	jemný bramborový škrob
3 lžíce	sojová omáčka
5 lžic	olivový olej
1 dl	sladké bílé aromatizované vermutové víno (např. Cinzano bianco)
1 lžíce	koření na čínu (vyzkoušejte naše koření Čína Dle Gusta)
3 ks	jarní cibulka
2 stroužky	česnek
100 g	nesolené burské oříšky
1 lžíce	vinný ocet
1 lžíce	cukr
	sůl



Postup přípravy

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na proužky či malé kousky. Z 1 lžíce bramborového škrobu (rozpuštěného v trošce vody), 1 lžíce sojové omáčky, 3 lžic olivového oleje, 3 lžic vermutového vína a koření na čínu uděláme marinádu, do které naložíme pokrájené kuřecí maso a dáme na půl hodiny do ledničky. Marinovanou směs poté zprudka opečeme na pánvi dozlatova, přidáme našikmo pokrájené jarní cibulky, najemno nasekaný česnek s burskými oříšky a ještě chvíli opékáme. Poté přidáme zbylý bramborový škrob (opět rozpuštěný v trošce vody), zbylou sojovou omáčku, zbylý olivový olej a zbylé vermutové víno. Vše promícháme a provaříme do zhoustnutí. Na závěr ochutíme vinným octem, cukrem a případně i solí. Podáváme s vařenou rýží.