



Čínske kura „Kung-Pao“

Suroviny:

- 500 g kuracieho mäsa (prsia alebo vykostené stehná)
 - 2-3 hrste arašidov (alebo posekaných mandlí)
 - ½ ČL glutamanu sodného (nemusí byť)
 - 2-3 PL tapioka múky
 - cca 1 dcl sójovej omáčky
 - arašidový olej
 - 1 malá čili paprička alebo 1 strúčik cesnaku
 - ½ ČL mletého zázvoru (prípadne nakladaného)
 - 1 ČL korenia piatich vôní (alebo Pae Lo korenie)
 - ½ ČL soli
- môžeme pridať aj inú zeleninu podľa chuti (bambusové výhonky, nakladané kukuričky...)



Príprava:

1. Mäso pokrájame na prúžky a v miske zmiešame s polovicou sójovej omáčky, korením piatich vôní, soľou, zázvorom, tapioka múkou a glutamanom sodným. Necháme marinovať v chladničke minimálne 30 minút (čím dlhšie, tým lepšie, môže byť aj do druhého dňa).
2. Na panvici zohrejeme arašidový olej (cca 4-5 PL), keď chceme jedlo pikantné, opečieme 1 rozdrobenú čili papričku (môže byť aj čili omáčka) alebo pokrájany cesnak.
3. Pridáme mäso a opekáme zo všetkých strán cca 3-4 minúty, kým mäso nezehnedne.
4. Potom pridáme arašidy a opekáme ďalšie cca 3 minúty.
5. Nakoniec pridáme zvyšnú sójovú omáčku a zeleninu, vtedy to začne prskať a šumieť, mäso zehnedne do finálnej podoby.

Podávame s jasmínovou ryžou a zeleninovou oblohou.