






CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposli



Chicken Kung Pao

Čínské kuřecí restované maso s arašídý



PŘÍPRAVA



30 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

PORCÍ



4 PORCE

KUCHYNĚ



ČÍNSKÁ

SUROVINY

- 600 g kuřecích prsou nakrájených na proužky
- 1 lžice rýžového vína Shaoxing
- 1 lžice světlé sójové omáčky
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička tapiokového škrobu

Suroviny na omáčku

- 6 lžic světlé sójové omáčky
- 3 lžice bílého octa
- 3 lžice rýžového vína Shaoxing
- 3 lžičky tmavé sójové omáčky
- 3 lžice cukru
- 1 lžička tapiokového škrobu

Suroviny na restování

- 4 lžice oleje
- 4-6 stroužků česneku (rozdrtit)
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 červená paprika (kapie) zbavená semínek a nakrájená na kostičky
- 1 zelená paprika (kapie) zbavená semínek a nakrájená na kostičky
- 1 lžička sušeného drčeného chilli (upravte podle chuti)
- 1/2 lžičky sečuánského pepře
- 3 zelené jarní cibulky nakrájené na 1-centimetrové kousky
- 1/2 šálku nesolených arašídů
- 2 lžičky sezamového oleje

POSTUP

1. Smíchejte všechny suroviny na marinádu, přidejte maso, promíchejte a zakryjte. Marinujte minimálně 10 minut.
2. Smíchejte všechny suroviny na omáčku a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Dejte stranou.
3. Na pánvi opražte arašídů a dejte stranou. Pozor, aby se nespálily!
4. Rozpalte velkou pánev nebo wok na vysokou teplotu. Přidejte 2 lžice oleje, nechte rozehřát a poté přidejte marinované kuře.
5. Smažte kuře 3-4 minuty za občasného míchání, dokud okraje nezhnědnou. Sundejte z plotny a dejte stranou.
6. Přidejte zbývající olej do stejné pánve. Vmíchejte česnek, zázvor, chilli papričky, paprikynakrájené na kousky (kapie) a sečuánský pepř. Za stálého míchání smažte 1 minutu.

7. Připravenou omáčku promíchejte, poté ji nalijte do pánve a za stálého míchání přiveďte kvaru.
8. Jakmile začne mírně houstnout, přidejte kuře zpět do pánve a vše dobře promíchejte. Vařte do zhoustnutí omáčky (asi 2 minuty).
9. Vmíchejte zelenou cibulku, pražené arašídů a sezamový olej. Dobře promíchejte a vařte další 2 minuty, aby se všechny chutě propojily.
10. Ihned podávejte s vařenou nebo smaženou rýží.

Tipy

1. Místo kuřecího masa je možné použít hovězí maso nebo pro vegetariánskou verzi místo masa použít Tofu.
2. Sečuánský pepř doporučujeme předem rozdrtit paličkou nebo v hmoždíři.
3. Jako přílohu doporučujeme Jasmínovou rýži, která krásně voní a její vůně je v dokonalé harmonii s tímto čínským jídlem.