

Čínské Kung Pao

Pikantní kuře s arašídý, podobné tomu, co se podává v čínských restauracích. Nemůžeš to pokazit! Dobrou chuť!

Kung Pao Chicken je vysoce návykové restované kuře s dokonalou kombinací slané, sladké a pikantní chuti! S tímto receptem si vyrobíte lepší Kung Pao než v běžné čínské restauraci! S křupavými kousky kuřete a křupavou zeleninou je to recept, který musíte vyzkoušet!



| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Porcí | 4 |
| Příprava | 10 minut + 10 minut na marinování |
| Vaření | 10 minut |
| Kuchyně | Čínská |



sambalshop.cz | Asijské potraviny a delikatesy

Maso a suroviny na marinádu

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

Suroviny na omáčku

- 5 lžic světlé sójové omáčky
- 2 lžíce destilovaného octa
- 2 lžíce rýžového vína Shaoxing
- 2 lžičky tmavé sójové omáčky
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička tapiokového škrobu

Suroviny na restování

- 4 lžíce oleje
- 4-6 stroužků česneku (rozdrtit)
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 1/2 červené papriky (kapie) zbavené semínek a nakrájené na kostičky
- 1/2 zelené papriky (kapie) zbavené semínek a nakrájené na kostičky
- 8-10 sušených chilli papriček nakrájených na 1-centimetrové kousky (upravte podle chuti)
- 1/2 lžíce sečuánského pepře
- 3 zelené jarní cibulky nakrájené na 1-centimetrové kousky
- 1/2 šálku nesolených arašídů
- 2 lžičky sezamového oleje

Příprava

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 lžíce oleje, nechte rozehtát a poté přidejte marinované kuře. Smažte kuře 3-4 minuty za občasného míchání, dokud okraje nezžhnědnou. Sundejte z plotny a dejte stranou.
5. Přidejte zbývající olej do stejné pánve. Vmíchejte česnek, zázvor, chilli papričky, papriky nakrájené na kousky (kapie) a sečuánský pepř. Za stálého míchání smažte 1 minutu.
6. Připravenou omáčku promíchejte, poté ji nalijte do pánve a za stálého míchání přiveďte k varu. Jakmile začne mírně houstnout, přidejte kuře zpět do pánve a vše dobře promíchejte. Vařte do zhoustnutí omáčky (asi 2 minuty).
7. Vmíchejte zelenou cibulku, pražené arašídů a sezamový olej. Dobře promíchejte a vařte další 2 minuty, aby se všechny chutě propojily.
8. Ihned podávejte s vařenou nebo smaženou rýží!