# RECEPT | Čínské kuřecí Kung Pao

**Kung Pao** je vysoce návykové restované jídlo 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!

| Doba přípravy | Počet porcí | Kuchyně |
|---|---|---|
| 30 minut | 4 porce | čínská |

## Suroviny

*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*

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

*Suroviny na restování*

- 4 lžíce oleje
- 4-6 stroužků česneku (rozdrtit)
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 1 červená paprika (kapie) zbavená semínek a nakrájená na kostičky
- 1 zelená paprika (kapie) zbavená semínek a nakrájená na kostičky
- 3-6 sušených chilli papriček nakrájených na 1-centimetrové kousky (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 arašídy a dejte stranou. Pozor, aby se nespálily!
4. Rozpalte velkou pánev nebo wok na vysokou teplotu. Přidejte 2 lžíce oleje, nechte rozehřát a poté přidejte marinované kuře. Smažte kuře 3-4 minuty za občasného míchání, dokud okraje nezhnědnou. 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 arašídy a sezamový olej. Dobře promíchejte a vařte další 2 minuty, aby se všechny chutě propojily.
8. Ihned podávejte s vařenou nebo smaženou rýží.

## Tipy

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