

Kuře Kung - pao

Ingredience

- 50 dkg kuřecího masa
- hrst arašídových oříšků
- pepř
- pálivá paprika
- zázvor
- pórek
- olej
- sójová omáčka

Postup

Nakrájené maso opepříme, osolíme, posypeme paprikou, zázvorem a pokapeme sójovkou a olejem. Dáme na 24 hodin do ledničky. Na rozpáleném oleji opékáme cca 5 minut, zalijeme sójovkou, přidáme oříšky, pórek a chvíli dopečeme. Podáváme s rýží.