

Kuřecí kung pao

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme marinádu: smícháme polovinu vína, sójové omáčky, oleje a solamylu. Do marinády naložíme kuřecí maso a důkladně do něj marinádu vetřeme. Necháme přiklopené v lednici cca 30 minut marinovat. Mezitím si uděláme omáčku: v malé míse smícháme zbylé víno, sójovou omáčku, olej a zbylý solamyl. Přidáme ocet a cukr. Poté vmícháme i jarní cibulku, prolisovaný česnek a arašídý. Kuřecí maso zprudka opečeme na pánvi, až zbělá a uvnitř bude propečené, což trvá cca 15 minut. Přidáme omáčku, krátce provaříme do zhoustnutí. Podle potřeby dosolíme.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Kuřecí maso** - 450 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 30 g
- **Cibulka jarní** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 20 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 30 g
- **Arašídý nesolené 100g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

