

Kung-Pao



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

656 kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/kung-pao>

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky (1 x 1 cm), osolíme, v misce zamícháme s vejcem, pak přidáme máčený škrob a znovu dobře promícháme, (nejlépe rukou - čistou). Připravíme si všechny suroviny co nejlépe k pánvi a kastrol s cedníkem. Do pánve nalijeme olej - (cca 1/2 litru) a rozpálíme jej, až se z něho začne kouřit. Maso vložíme do oleje a za stálého míchání smažíme tak, aby se kostičky oddělily od sebe. Jakmile maso zbělá, slijeme olej do kastrolu, na který si připravíme kovový cedník. Trochu rozpáleného oleje dáme na pánev, přidáme arašídů, čerstvé čili papričky, krátce opečeme, přidáme sojovou omáčku, cukr, Aji-moto, mleté čili a víno a všechny suroviny zprudka pražíme na velkém ohni asi 1/2 minuty, dle potřeby přidáme olej, sojovou omáčku nebo vývar, pak do vzniklého sosu vložíme maso a pražíme asi 1 minutu tak, aby se skoro všechny sos vsáknul, pokud je pokrm příliš suchý, můžeme přidat vývar i sojovou omáčku. S olejem zacházíme opatrně, aby nám to neplavalo v oleji. Olej při pražení vystupuje na povrch. Číňané říkají, že se kung pao nemá míchat, ale jen v pánvi prohazovat (viz Babica :-D) Podáváme zásadně s rýží. Kung-Pao je starý čínský

Ingredience

- 150 g vepřové kýty
- 1/5 rozšlehaného vejce vejce
- 1 lžíce máčeného Solamylu
- 1/3 lžičky soli
- olej na smažení
- 40 g arašídů
- 1/2 čerstvé chilli papričky
- 1/4 lžičky mletého chilli
- 2-3 lžíce sojové omáčky
- 1 lžička cukru
- špetka Aji-moto, wei-su nebo glutasolu
- 1 lžíce rýžového vína
- voda nebo vývar podle potřeby

Kategorie

Čínská, Klasika, Labužník, Hlavní chod

recept. Generál Pao žil někdy v druhém tisíciletí před naším letopočtem. Ve volném překladu to znamená pražené maso podle Pao-a. Číňané říkají, že podle Kung-Pao-a se pozná dobrý kuchař. I v samotné Číně připravují Kung-Pao v různých variantách, ale základ je vždy stejný.

▣ **Tip k receptu**

Jak já vařím rýži. Do velkého kastrolu dám vodu - bez soli a koření. Když voda začne vřít, nasypu do ní potřebné množství rýže a asi 1 minutu míchám a vařím jako těstoviny za občasného míchání. Když je rýže hotová, dalo by se říci trochu „víc Aldente“, tak ji rychle zchladím ledovou vodou a propláchnu studenou vodou, až je voda čistá. Pak ji zcedím a nechám okapat. Rýži přendám do misek a v mikrovlnce ohřeju 1 - 1 ½ minuty porci. Na cedníku vydrží v lednici i 2 dny. Nebo ji uvařím na skus propláchnu studenou vodou a dám ji na pařáček a pařím asi 5 minut za občasného promíchání vidličkou. Manželka říká - 5 minut vařit a 5 minut pařit.

