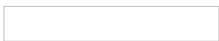


Kuře kung-pao



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

977 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Ze sojové omáčky, červeného vína, špetky cukru a soli si připravíme zálivku. Maso nakrájíme na kostičky, smícháme s vejcem a Solamylem, osolíme dle chuti a promícháme. Vložíme do rozpáleného oleje a osmažíme do zlaté barvy. Pak přidáme arašídy, nakrájené na malé kousky čili papričky, zalijeme připraveným zálivem a ještě krátce pomícháme.

Ingredience

- 40 dkg kuřecích prsou
- 1 vejce
- 1 lžička Solamylu
- sůl
- 2 lžíce olivového oleje
- 5 dkg loupaných arašídů
- 2-3 čili papričky
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce červeného vína
- 1/4 lžičky cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod