

ČÍNA

Nákupní lístek pro 4 osoby:

400 g kuřecích prsních řízků (nebo libového vepřového masa), 200 g krájené čerstvé nebo mražené zeleniny (celer, mrkev, pórek), 2 lžičce sojové omáčky, 1 dcl bílého vína, 4 lžičce tekuté marinády Čína Procast.

Příprava:

1. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky a důkladně promícháme s marinádou Čína .

2. Takto připravenou směs necháme odležet minimálně na 30 minut mimo chladničku

3. Poté maso orestujeme na rozpálené pánvi, přidáme čerstvou nebo mraženou zeleninu, bílé víno, sojovou omáčku a znovu vše krátce orestujeme.

4. Na závěr tepelné úpravy můžeme přidat malé množství vody nebo kuřecího vývaru a krátce podusit (1 min.).

Po tepelné úpravě ihned podáváme s rýží.

