



Šťava na čínu



Šťava na Čínu - zahustený výrobok

Zloženie: pitná voda, morská soľ, sušená sójová omáčka (sójové bôby, jedlá soľ) modifikovaný kukuričný škrob, kokosový olej, sacharózový sirup, sušený cesnak mletý 1,5 %, zahusťovadlá (xantánová guma, guma tara), zázvor mletý 0,25 %, kurkuma mletá, čili paprika mletá, rozmarínový extrakt.

Môže obsahovať lepok, vajcia, mlieko, zeler, horčicu.

Ingrediencie: 400 g kuracieho mäsa 1/2 póru 1 lyžica pražených arašidov 1/2 červenej papriky 1/2 cibule 1 téglík Šťavy na Čínu 2 lyžice

vody 1) Mäso a zeleninu nakrájame na rezance. 2) Mäso opečieme na oleji, pridáme obsah téglika, 2 lyžice vody a dobre premiešame. 3) Pridáme zeleninu a arašidy, krátko podusíme. Môžeme servírovať s ryžou alebo ázijskými rezancami. Náš tip: zeleninu môžeme podľa chuti obmieňať, stačí dodržať celkovú hmotnosť.