



Kuracie Kung Pao s ryžou

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



30 min



2



3.1

1374



Budete potrebovať

| | |
|----------------------|--------------|
| Kuracie mäso (prsia) | 400 g |
| Kung pao Vitana | 1 balenie |
| Studená voda | 600 ml |
| Blanširované mandle | 2 hrste |
| Mladá cibuľka | 2 ks |
| Sezam Vitana | na posypanie |
| Olivový olej | |
| Ryža Bask dlhozrná | |

Príprava receptu

Kuracie prsia nakrájame na menšie kusy. Kung Pao zmes zmiešame so studenou vodou.

Na panvici rozohrejeme olivový olej a opražíme mandle do mierneho zhnednutia. Pridáme kuracie mäso, jemne osolíme a opečieme.

Keď je mäso hotové, vlejeme Kung Pao zmes, premiešame a necháme na miernom ohni variť cca 10 minút.

Ryžu prepláchneme a uvaríme v osolenej vode.

Hotové Kung Pao servírujeme s ryžou. Mäso posypeme nasekanou mladou cibuľkou a sezamom.



Sezamové semienko



Ryža Bask dlhozrnná I. akosť 1kg



Kung Pao s čínskou hubou (minútka)