

Suroviny

2 kuřecí řízky
50 g slaných arašídů
3-5 sušených nebo čerstvých feferonek
sójová omáčka
asi 15 zrněk sečuánského pepře
1 pórek
několik plátků čerstvého nebo trocha mletého zázvoru
3-4 stroužky česneku
2 lžíce dezertního vína
2 lžičky škrobové moučky
olej

Směs na zahuštění:

1 lžíce sójové omáčky
1 lžička estragonového octa
1/2 lžičky cukru
špetka glutamanu
100 ml vývaru nebo vody
sůl

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi 1,5 cm, vložíme do misky, mírně osolíme, promícháme se sójovou omáčkou, škrobovou moučkou a trochou oleje a necháme odležet. Sušené papričky nastříháme na malé kousky (čerstvé nasekáme), pórek nasekáme nadrobno, zázvor nakrájíme na tenké nudličky, česnek na tenké plátky. V malé misce promícháme všechny přísady na zahušťovací směs a odložíme. Na pánvi s rozehřátým olejem osmahneme dotmava (téměř dočerna) feferonky, pak je vyjmeme a už nepoužijeme. Do ochuceného oleje vložíme kostky masa a za stálého míchání je opékáme a oddělujeme od sebe. Pak přilijeme víno, přidáme pórek, zázvor a česnek. Jakmile pokrm začne vonět, přidáme zahušťovací směs, krátce podusíme a stáhneme z ohně. Před podáváním vmícháme arašídy.

Poznámka:

Kung-pao lze připravit i bez paprik, ale jeho charakteristickou chutí je právě pálivost. Kuřecí maso můžeme nahradit libovým vepřovým.