



Kurczak kung pao



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z przyjaciółmi



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



40ml oliwa z oliwek z
pierwszego tłoczenia Gallo
Klasyczna

- 500gr pierś z kurczaka w kostkach
- 50gr zielony pieprz
- 50gr czerwona papryka
- 20gr orzeszki ziemne
- 40ml sos sojowy
- 10ml ocet ryżowy
- 10gr cukier
- Pieprz du smaku
- 20gr imbir
- Szalotki du smaku
- 2 jajka
- 10gr skrobia kukurydziana

1

W łuku wymieszaj sos sojowy, ocet, cukier i skrobię kukurydzianą. Dodaj kurczaka i pozwól marynować przez 10 minut.

2

Pokroić paprykę w drobną kostkę i pokroić imbir.

3

Odcedź kurczaka z marynaty i odłóż na bok.

4

Podgrzej wok z oliwą z oliwek i podsmaż warzywa, aż będą miały ładny kolor. Odłożyć.

5

Następnie w tej samej pracy podsmaż poprzednio odsączonego kurczaka i dodaj smażone warzywa.

6

Dodaj odstawioną marynatę, posiekane szalotki i orzeszki ziemne.

7

Następnie dodaj jajko i energicznie wymieszaj.

8

Podawaj z większą ilością scallions na wierzchu.

Produtos utilizados



Klasyczna

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide