

# Čínská směs z kuřecího masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Žampiony 200 g
- Mražený hrášek 100 g
- Kukuřice 0.5 plechovka
- Pórek 1 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Zázvor 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

## Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky. Připravíme si marinádu. Jedna lžíce oleje, dvě lžíce sójovky, koření, sůl a do směsi naložíme na noc maso, dáme do lednice. Druhý den směs zprudka opečeme na pánvi. Přidáme na plátky nakrájené žampiony a osmahneme. Přidáme na kolečka nakrájený pórek, jarní cibulku, na robné kostičky nakrájenou mrkev, mražený hrášek a vše dusíme doměkka. Zalijeme zbytkem sójovky, přidáme kukuřici a prohřejem.