

## Sajtos csirke recept



### Hozzávalók:

- csirkemell
- sárgarépa
- bambusz
- zöldpaprika
- pritamin paprika
- fafülgomba
- sajt

### Fűszerek:

- fokhagyma
- só
- cukor
- fehér bors
- kínai só
- kínai bor
- keményítő

A sajtos csirke receptje: A feldarabolt csirkemellhez adjunk sót, borsot, kínai sót és egy kis vizet. Keverjük össze, adjuk hozzá a keményítőt és ismét alaposan forgassuk össze. Hagyjuk pihenni a húst kb. 30 percig.

A bepácolt csirkemellet forró olajban sütjük, közben a zöldpaprikát és a pritamin paprikát is hozzá adjuk és tovább sütjük. Kivesszük az elősütött csirkét és zöldségeket és a wokban a fokhagymát, répát, bambuszt és a fafülgombát megpároljuk kevés víz hozzáadásával. Ízesítjük sóval, cukorral, fehér borssal, kínai sóval, kínai borral. Rövid sütés után a vízzel elkevert keményítőt ráöntjük és kevés olajat adunk hozzá. Ezután már csak a tálalás maradt hátra, melynek a végén sajttal bőven megszórjuk az ételünk tetejét.

Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.