

Kantonské kuracie závitky

Potrebuje:

- 20g sušeného judášovho ucha
- 1 kg kuracieho mäsa z prs
- 300 g šunky
- 1 lyžica namáčaných hrozienok
- 2 lyžice olúpaných pokrúpaných mandlí
- 1 vajce
- olej
- škrobová múčka

Marináda:

- 1 lyžica vína
- 5 lyžíc sójovej omáčky
- 1 lyžička octu alebo citrónovej šťavy
- pokrúpaná väčšia cibuľa
- soľ
- 2 lyžice medu

Príprava jedla:

Mäso pokrújame na menšie rezne a rozklepeme. Do pripravenej marinády v miske uložíme rezne na pol hodinu (môže byť i dlhšie). Potom rezne vyberieme z marinády a necháme odkvapkať. Na každý položíme tenký plátok šunky. Pripravíme si plnku. Na panvici na troške oleja osmažíme pokrúpané mandle, pridáme huby, hrozienka, pokrúpané zvyšky šunky, zalejeme 1/2 zvyšnej marinády, necháme vydusiť a potom pridáme vajce. Zamiešame a necháme zhrubnúť. Vzniknutú plnku dávame na plátky kuraťa so šunkou, zrolujeme a zachytíme páratkom. Závitky opečieme zo všetkých strán do červena. Zvyšok marinády doplníme 2 lyžicami oleja, zahustíme lyžičkou škrobovej múčky a povaríme. Závitky podávame nakrájané a poliate omáčkou zo zvyšku marinády. Obložíme zeleninou a podávame s ryžou.

Jarný šalát z ucha judášovho

Potrebuje:

- 20g sušeného judášovho ucha
- 4 varené vajcia
- hrst strúhaného syra
- pažitka
- žihľava
- majonéza
- soľ
- korenie

Príprava jedla:

Namočené sušené huby 5 minút povaríme a necháme vychladnúť. Žihľavu sparíme. Všetky suroviny nakrájame na drobno, zmiešame s majonézou, osolíme a okoreníme.