

# Sechuani csirke

**Hozzávalók:** 0,5 kg csirke  
40 dk bambuszrügy  
20 dk fejes káposzta  
1 vöröshagyma (el lehet hagyni)  
2 ek chilikrém  
8 ek szójaszósz  
2 tk glutamád, 2 tk édes piros paprika, só  
5 ek tápióka liszt  
2 l víz



## Elkészítési módja:

A csirkemellet vékony csíkokra vágjuk, a káposztát, a hagymát és a bambuszrügyet durva kockákra vágjuk, egy lábosban a hideg vízzel együtt feltesszük főni a csirkét, mikor felforrt leszedjük a keletkezett habot és hozzáadjuk a zöldségeket, fűszerezük chilivel, a szójaszósszal, a glutamáttal piros paprikával és sóval. 15 percig főzzük nagy lángon, közben a habot leszedjük a tápióka lisztből és a kevés hideg vízből habarást csinálunk, melyet ráöntünk az ételre, további 1 perc alatt készre főzzük.

**Javaslat: Kambodzsai Jázmin rizzsel a legjobb!!!**

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC