

# Pui cu bambus in sos alb

written by Andreea



De ceva timp incoace tot vreau sa postez reteta asta si parca nu mai apuc. Este o reteta pe cat de simpla, pe atat de delicioasa. Desi nu are un sos tocmai alb, asa cum am putea gasi in bucataria europeana, este considerat totusi alb, avand in vedere ca in bucataria chinezeasca, mai toate sosurile se incadreaza intr-o gama care porneste de la rosu si se termina la brun inchis.

Ingredientele sunt urmatoarele:



- 1 piept de pui
- 70 g bambus din conserva, lamele
- 150 ml supa de pui
- 1 bucata ghimbir
- 2 catei de usturoi (am uitat sa-i pun in foto cu ingredientele) □
- 1 fir ceapa verde
- 2 lingurite amidon
- 2 linguri sos de soia
- 2 lingurite vin de orez
- 2 lingurite ulei vegetal
- 1 lingurita ulei de susan
- 2 lingurite zahar
- 1 lingurita sare
- 3-4 urechi de lemn (optional)

(in foto cu ingredientele ati vazut probabil si niste urechi de lemn, sunt optionale, prin China am vazut acest fel de mancare si cu urechile respective si fara; deci nu stiu sa va spun care este varianta originala, oricum, aceste ciupercute nu schimba radical gustul mancarii, ci doar ii dau o nota mai

eleganta. Eu nu le-am folosit, am vrut sa obtin un sos clar si cat mai alb). Despre bambus am mai vorbit, gasiti mai multe in

### **Ciuperci cu bambus .**

pieptul de pui il taiem fasii, nu foarte subtiri



peste el punem 1/2 lingurita sare, o lingura sos de soia, o lingurita vin de orez, 1 lingurita amidon si lasam la marinat 20 de minute



intre timp pregatim celelalte legume: taiem ghimbirul fasiute



partea alba de la ceapa fasiute mai lungi



partea verde o pastram pentru garnisit, o taiem oblic in fasiute nu foarte lungi



in supa de pui punem restul de ingrediente, adica: 1/2 lingurita sare, zaharul, lingura de sos de soia, restul de amidon si uleiul de susan



intr-o tigaie punem o lingurita de ulei vegetal si prajim fasiile de pui, le scoatem din tigaie si le lasam deoparte



in wok cealalta lingurita de ulei punem la calit partea alba de la ceapa si ghimbirul taiat fasiute



le calim cateva secunde dupa care adaugam si cei 2 catei de usturoi zdrobiti (nu ii vom lasa in mancare pana la sfarsit, ei au doar rolul de a aromatiza uleiul, ii vom scoate din tigaie inainte de a adauga restul de legume)



dupa ce am scos usturoiul, adaugam lamelele de bambus si mai calim pret de 1 minut



adaugam apoi si fasiile de pui prajite



urmeaza supa de pui cea condimentata



mai lasam cateva secunde pana sosul format se ingroasa si este gata



garnisim cu ceapa verde si servim



Enjoy!