

## Zkouška

Potřebujeme:

60 g [pórek](#)

40 g [cibule](#)

500 g [kapr filety](#)

60 g [mrkev](#)

### • MARINÁDA

1 lžíce [škrobová moučka](#)

1 špetka  
[paprika sladká](#)

1 lžíce  
[olej](#)

1 špetka  
[drcený koriandr](#)

1 ks  
[vejce](#)

1 špetka  
[mletý zázvor](#)

1 lžička  
[sůl](#)

### • ZÁLIVKA

1 šálek  
[bílé víno](#)

1 lžíce  
[sladká sójová omáčka](#)

Postup:

Na delší nudličky nakrájené filety z kapra vmíchejte do připravené marinády ze škrobové moučky, vejce, soli a koření. Dochutit můžeme i česnekem nebo i jiným kořením.

Nakrájejte mrkev, cibuli a pórek. Na dostatečně rozpálené pánvi opékejte kousky kapra dokud jsou zřetelné syrové části masa.

Poté přidejte krájenou zeleninu. Nejprve mrkev, která je nejtvrďší, pak cibuli a nakonec pórek.

Pro dohotovení pokrmu si stejně jako Číňané připravte zahušťovací a ochucovací zálivku. Směs vína a sojové omáčky můžete zahustit škrobovou moučkou a vše pak vlijte do pánve. Důkladně promíchejte a zaduste.

Čínu podávejte s rýžovými nudlemi, nebo s tradiční rýží.