

רכיבים:

200 גרם חזה עוף חתוך לרצועות

2 כפות קורנפלור

1 חלבון

3 כפות רוטב סויה

בצל גדול פרוס דק

200 גרם פטריות טריות (שמפיניון) פרוסות דק

כפית סוכר

½ כוס ציר עוף

1 כף יין לבן

2 כפות רוטב הוי סין

מלח

פלפל

שן שום כתושה

2-3 פרוסות זנגוויל מוחמץ (או ½ כפית זנגוויל טרי מגורר)

4 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מכינים מרינדה מ: 1 חלבון 1 כף קורנפלור 1 כף רוטב סויה מוסיפים את חזה העוף ומשרים כ 30 דקות.

2. מטגנים ברוק את הבצל ומוסיפים את הפטריות החתוכות.

3. מערבבים את כל חומרי הרוטב בקערה: 1 כפית סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס מרק עוף (צח), 2 כפות רוטב סויה, 1 כף יין לבן, 2 כפות רוטב הוי סין מלח ופלפל.

4. מטגנים בנפרד מהפטריות - את השום, הזנגביל, השמן, מוסיפים את העוף ומטגנים עד שלבן.

5. מאחדים עם הפטריות והבצל המטוגנים, שופכים את הרוטב פנימה ומבשלים.

6. מוסיפים 1 כף עמילן תירס (קורנפלור) מדולל במעט מים.