**Zúza Fedor (ázsiai-magyar) módra**

***Hozzávalók:***

1,5 kg csirkezúza

15-20 dkg libazsír (de kacsazsír is lehet)

1 nagy fej vöröshagyma

1 db erős paprika (zöld)

1 db TV paprika

5 újhagyma apróra szeletelve

200 g shiitake gomba kisebb kockákra szeletelve

7-8 gerezd fokhagyma

2 marhahúsleves kocka (de erőleves is lehet)

2 vékony szelet gyömbér apróra vágva

egy teáskanálnyi frissen őrölt bors

egy evőkanál pirosarany

egy kávéskanálnyi fehér bors

két teáskanálnyi cukor

egy kávéskanálnyi szárított koriander levél

egy kávéskanálnyi mexikói habanero szósz

kevés őrölt chili

két evőkanálnyi sötét szójaszósz

2 dl fehérbor (ottonel muskotály)

kevés víz

***A tésztához:***

1 zacskó kínai tészta

1 sárgarépa apróra szeletelve (julienne - zsülien)

2 vékony szelet gyömbér apróra vágva

2 újhagyma vékonyra szeletelve

fél lilahagyma nagyobb vastagságú szeletekre vágva

kevés vaj

kevés sötét szójaszósz

***Elkészítés:***

A zúzát tisztítás után apróra vágtam. A vöröshagymát, erős paprikát, TV paprikát apróra vágtam, megdinszteltem libazsíron. A zúzát beleborítottam és elkezdtem fehéredésig pirítani, közben borsot őröltem rá és kavargattam. Beletettem a pirosaranyat, fehérborsot, szárított koriandert, cukrot, kevés mexikói csipős szószt (de más csipős is lehet), ráőröltem egy kis chilit, meglocsoltam kb. két evőkanálnyi sötét szójaszósszal. Belenyomtam fokhagymanyomóval a fokhagymát. Közben kevergettem, hogy a zúza szépen lesüljön. Felöntöttem kb. 2 dl fehérborral és egy kis vizet is tettem hozzá, hogy nagyjából befedje a húst. Belemorzsoltam két marhahúsleves kockát. Amikor a zúza már félig kész volt, beletettem a gyömbért apróra darabolva, valamint a shiitake gombát, és a szeletelt újhagymát, majd készre főztem.

A tésztát nagy lábasba tettem, leöntöttem forrásban lévő vízzel és öt perce állni hagytam. Közben wokban a vajon megpirítottam a zöldségeket. Amikor megpirultak, a leszűrt tésztát beleöntöttem kevés sötét szójaszósszal leöntöttem és kicsit megpirítottam összekavarva a zöldségekkel.

Előkészítés (a sok szeletelés, vágás, stb. miatt): kb. 1 óra Elkészítés: kb. 3 óra