

Kuře na červeno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1200 g
- ocet 8% 2 lžíce
- sójové omáčky 4 lžíce
- cukr 2 lžička
- mletého zázvoru 1 lžička
- sůl 1 špetka
- voda 750 ml
- olej 5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozdělíme na malé kousky, v hrnci kousky osmažíme na oleji. Šťávu kterou kuře pustí necháme vysmahnout, pak přidáme ocet a necháme opět vysmahnout. Pak přilijeme vodu a asi 10 min necháme vařit pod pokličkou. Nakonec přidáme všechny přísady a necháme dusit asi 25 min. Hotové podáváme s rýží.