

Pečené šhangajské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sojová omáčka 250 ml
- čerstvý zázvor 1 plátek
- sečuánské koření 1 lžička
- badyán 3 ks
- celá skořice 3 ks
- koření pěti vůní 1.5 lžička
- sušené chilli 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sezamový olej 1 lžička
- hnědý cukr 100 g
- pomerančová kůra 1 ks
- voda 450 ml

Doba přípravy: 135 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcií: 4

Postup:

1-Prve si pripravime „master stock“ – základ pre vyvar dame všetky ingrediencie do vody a varime 15 minút. (Z pomarančovej kory vykrojíme bielu horkú časť.)

2-Kuru umyjeme a dame ju dusiť do vyvaru najprv na chrbte na cca 25 minút. Potom otočíme na prsia a dusíme ďalších 10-15 minút. Tradične sa nevyberie, ale nechá sa pomaly vychladnúť vo vyvare trvať to tak min. 1 hodinu... Pred koncom si dame predohriať rúru na 220 C.

3-Kuru vyberieme a dame do pekaca na zvýšenu mriežku aby nebola položená na dno. Potrieme olejom arasidovým. Pecieme do zlatista a pravidelne polievame vyvarom cca 30 minút.

4-My sme servirovali tradičnou čínskou zeleninou bok choy a „stir fry“ s cesnakom a chilli a podliali vyvarom.

5-„Master stock“ je dobre precediť, zobrať masnotu z vrchu a dať do mrazničky na ďalšie použitie.

Poznámka:

plátek zázvoru sylný 5 cm
pomarančová kôra - 5 cm