

Kuře se špagetami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- karotka 2 ks
- pórek 2 ks
- špagety 150 g
- **Na omáčku**
- voda 5 hrnek
- sojové omáčky 2.3 hrnek
- rýžové víno 1.3 hrnek
- cukr 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 5

Postup:

Tento pokrm připravujeme přímo na stole na elektrickém, plynovém nebo lihovém vařiči:

1. Kuře vykostíme a nakrájíme na kousky
2. Omáčku z vývaru z kostí, drůbků a dalších přísad připravíme předem tak, že povaříme vše dohromady asi 40-50 minut
3. Na stole na vařiči nalijeme omáčku do pánve, přidáme kousky kuřete, maso uvaříme do změknutí, potom přidáme zeleninu
4. Předem uvařené, slité a okapané špagety dáme prohřát do omáčky k masu
5. Každá strážník dostane misku a z omáčky si vybírá jednotlivá sousta, samozřejmě

Poznámka:

Tento recept je variace nejznámějšího japonského pokrmu sukijaki, místo hovězího je použito kuřecího masa a další chuťové přísady jsou tomuto masu přizpůsobeny.