

Sečuánské kuře na chilli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna s kostí 500 g
- sušené chilli papričky 6 ks
- šalotka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- čínský vývar 1.5 dl
- rostlinný olej 3 lžíce
- omáčka se žlutých rozdrcených fazolí 2 lžíce
- cukru 1 lžíce
- rýžové víno 1 lžíce
- škrobová moučka 2 lžička
- světlá sojová omáčka 2 lžička
- tmavá sojová omáčka 1 lžička
- mletý pepř 1.4 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na větší kousky nakrájená nebo nasekaná kuřecí stehna marinujeme asi 25 minut ve směsi pepře, cukru, sójové omáčky, vína a škrobové moučky
2. V předehřátém woku (velké hluboké pánvi) rozežřejeme olej a 1-2 minuty marinované kousky kuřecích noh na prudkém plameni smažíme do hněda

3. Děrovanou lžící je vyjmeme z horkého oleje, dáme na předeřhřátý talíř a necháme chvíli stát
4. Do woku přidáme utřený (prolisovaný) česnek, na větší kousky nakrájené bílé části jarních cibulek, chilli papričky a žlutou fazolovou omáčku a 30 vteřin vše smažíme na prudkém plameni
5. Ke směsi do pánvičky přidáme kousky kuřete a smažíme další 1-2 minuty, pak přidáme vývar (vodu), uvedeme do varu a přikryjeme wok pokličkou
6. Pokrm dusíme 5-6 minut a jednou či dvakrát směs zamícháme
7. Kuře ozdobíme zelenou částí jarních cibulek a ihned servírujeme.

Poznámka:

chilli papričky zbavíme semínek a necháme je ve vodě nabopnat