

Japonská kuřecí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kuřecí stehna 1 ks
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Světlá sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí stehno uvaříme (já z vývaru vždy připravuji kuřecí polévku). Stehno necháme vychladit, poté libové maso rozebereme na jemné nity (nekrájíme). Maso promícháme s pikantní Dijon hořčicí a přidáme sojovou omáčku (podle toho, jak kdo má rád slané nebo pálivé).

Já osobně používám výhradně pravou Dijon horčici a kvalitní sojovku - myslím, že tady je důležité nepoužívat náhražky. V původním receptu se používal křen wasabi, ale mně víc vyhovuje hořčice (konzistencí i pálivostí). Směs propracujeme a necháme vychladit do lednice tak na hodinu.

Pomazánka je ale dobrá i za tepla, akorát se v ní tolik nepropojí chutě.

Podáváme s celozrnnou bagetou.

Jinak přidávám ještě Slovenskou verzi - takto hospodařila moje babička. Z uvařeného stehna se obere maso, nakrájí na malé kostičky a osmaží na sádle a na cibulce. Přidá se kmín a sůl. Taky dobrota :-)