

Yakitori

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 250 g
- arašidy 100 g
- pórek 1 ks
- sezamové semínko 100 g
- rýže ve varných sáčcích 4 balíček
- houby (jidášovo ucho) 100 g
- šalotka 2 ks
- sterilovaný hrášek 250 g
- **podle chuti**
- houbová sójová omáčka 1 ks
- worchestr 1 ks
- **podle potřeby**
- mléko nebo voda 1 ks
- solamyl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Houby Shitake namočíme předem do mléka nebo vlažné vody, aby změkly.

Opražíme sezam nebo arašidy pod pánvičkou, neboť pražící se zrno poletuje a střílí. Pražíme, dokud

nezhnědne.

Uvaříme rýži ve varných sáčcích cca 14 minut v mírně osolené vodě zbarvené kari. Propláchneme a sáčky vysypeme do misky a přikryjeme, aby nevychladla.

V hrnci wok na troše oleje osmahneme na kolečka pokrájený pórek, přidáme vymačkané houby shitake, popřípadě žampiony (ty být nemusí, dává je ten, kdo má rád hodně hub a více druhů hub), podlijeme vodou, přidáme sójovou omáčku, worchester a podusíme houby doměkka asi 20 minut.

Mezitím si nasekáme nadrobno olivy nebo kyselou okurku a nať šalotky na trubičky velké 1 cm.

Když jsou houby měkké, dolijeme ještě vodu tak, aby vše bylo konzistence polévky, zahustíme solamylem, aby vzniklo dostatek omáčky a vsypeme rýži. Přidáme opražený sezam nebo arašidy, rozinky, hrášek, nasekané olivy, okurku a nať šalotky.

Vše důkladně promícháme a dochutíme chilli, sójovou omáčkou a worchestrem.

Další obměna je přidáním nadrobno nasekaných vajec natvrdo a místo šalotky lze použít nadrobno nasekané listy celeru a kopr. Celer a kopr nahradí obtížně sehnatelné mořské řasy.

Yakitori se hodí k hovězí roštěné, k vepřovým kostkám restovaným na medu, ale i přírodně připraveným rybám. Yakitori dobře chutná i jako bezmasé jídlo. V originále se sousta balí tyčkami do kousků hlávkového salátu, namočí do wasabi a vloží do úst. Zajídá se rybou. Štiplavost wasabi nezapíjíme, ale zajídáme - stejně jako u křenu.