

Sezamové kuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa bez kůže 2 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- **Na marinádu**
- Kuřecí bujon 1 lžička
- Sůl 1.4 lžička
- Sezamový olej 1.2 lžička
- Mletý bílý pepř podle chuti 1 špetka
- Cukr 1.4 lžička
- Sherry 1 lžíce
- **Na těstíčko**
- Hladká mouka 65 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Kukuřičný škrob 3 lžíce
- Vejce, lehce našlehané 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- **Na omáčku**
- Med 3 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Kečup 2 lžíce
- Bílý vinný ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na marinádu smíchejte v míse a přidejte do ní kuřecí maso pokrájené na kosičky. Dejte na půl hodiny do lednice. Mezitím v jiné míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, škrob, vejce, sůl a olej, přidejte asi 125 ml vody, abyste získali těsto o něco hustší než je palačinkové. Dejte stranou. Každý kousek masa namočte pomocí hůlek do těstíčka, aby se v něm dobře obalilo, a smažte dozlatova ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje asi 4 minuty. Kousky masa nechte okapat na papírové utěrce. Všechny přísady na omáčku přiveďte k varu v pánvi wok a nechte probublávat do zhoustnutí. Sejměte z ohně a do omáčky dejte kousky masa, opatrně promíchejte a přidejte sezamová semínka i jarní cibulku nakrájenou na šikmé plátky.

Poznámka:

30 minut marinování