Křepelky po čínsku

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 4

- Křepelky 4 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sherry 2 lžíce
- Med 1 lžíce
- Vývar 2 l
- Zázvor - čerstvě strouhaný 1 lžička
- Sezamový olej 4 lžíce
- Petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Křepelky omyjeme, oddělíme prsíčka a stehýnka. Prsíčka vykostíme a nakrájíme na kousky velikosti sousta.

Sójovou omáčku, sherry, med, vývar a zázvor přivedeme k varu a pak necháme marinádu zchladnout. Křepelčí maso v ní marinujeme asi 10 minut. Okapaná a osušená stehýnka smažíme v horkém oleji asi 6 minut.

Kousky prsíček necháme okapat a osušíme je. Napícháme je na špejle a smažíme v oleji asi 4 minuty. K masu podáváme zbytek marinády a porce na talíři posypeme petrželkou.