

Čínské pečené kuře ve slaném krunýři podle Jamieho Olivera

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Omyté kuře bez vnitřností 1.25 kg
- Jarní cibulka 3 ks
- Čerstvý oloupaný zázvor, nakrájený na plátky (3 cm) 0.5 ks
- Cukr 1 lžička
- Voda 1 lžíce
- Sherry 3 lžíce
- Koření Five Spice 0.5 lžička
- Sojová omáčka + trochu extra 2 lžíce
- Olej z řepky olejky + trochu extra 2 lžíce
- Kladivo 1 ks
- Sůl 1 kg
- Hladká mouka 4 hrnek
- Voda 1.5 hrnek

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Předehejte troubu na 240 stupňů, později se stáhne na 160.

1 Do mísy dejte mouku a sůl, zamíchejte. Postupně přidávejte vodu a vymíchejte tuhé těsto. Uhnětte těsto rukama, možná budete muset přidat vodu. Když je těsto moc řídké špatně se s ním zachází.

2 Na stůl si položte dva velké pláty alobalu jeden na druhý. Delší strany několikrát přeložte čímž se vytvoří šev. Potřete olejem, položte kuře doprostřed. V misce smíchejte nahrubo nasekané jarní cibulky, cukr, zázvor, sojovou omáčku, šery, vodu a five spice. Potřete celé kuře sojovou omáčkou, nechte 5 minut odpočinout. Pak potřete kuře dvěma lžícemi oleje.

3 Kůži z krku a křídla založte pod kuře. Krk musí být uzavřený. Není li tam dost kůže, použijte párátko. Opatrně nalijte směs se sojovou omáčkou do kuřete, tak aby nevytekla. Uzavřete druhý otvor kuřete pomocí párátek, nebo zašijte.

4 Zabalte alobal s kuřetem jako balíček, aby se uvnitř udržela vlhkost.

5 Z těsta vyválejte plát asi 1,4 cm silný a tak velký aby se do něj dalo kuře zabalit. Zabalte do těsta kuře a řádně zapečte.

6 Celé to položte do pekáčku. Mokrými prsty uhladte těsto a zkontrolujte zda v něm nejsou díry kudy by unikala pára.

7 Pečte v horké troubě 1 hodinu. Zmírněte teplotu a pečte další 3 hodiny.

A teď přijde ta nejzábavnější část: Vyndejte kuře z trouby a kladivem rozbijte krunýř. Pozor, budou odletovat kousky těsta. Tomu se dá zabránit tak, že přes kuře položíte čistou utěrku. Kuře i s fólií přendejte na táč. Rozbalte fólii a servírujte.

Nebo můžete nechat okraje těsta kolem kuřete, roztrhnout fólii a nechat hosty ať se sami obslouží.