Sladkokyselé kuře

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 dl
- Kuřecí prsa 4 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sezamový olej 2 lžička
- Těstíčko tempura 1 miska
- Paprika červená - krájená na proužky 1 ks
- Česnek - drcený 2 stroužek
- Zázvor - loupaný,nasekaný - 2 cm 1 ks
- Sezamová semínka 1 lžíce
- **Omáčka:**
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Vinný ocet bílý 5 lžíce
- Sherry 5 lžíce
- Cukr hnědý 2 lžíce
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Celý recept vypadá složitě, ale není. Nejdřív si nakrájím maso na malé proužky, poleji sójovou omáčkou a sezamovým olejem. Pěkně to promíchám, nechám chvíli ležet a jdu si připravit tempuru. Do ní pak namáčím na vidličku napíchnuté kousky masa a házím je do rozpáleného oleje.

Maso v těstíčku usmažím prudce, po částech, ponořené v oleji a dávám pozor, aby se jeden kousek neslepil s druhým. Kdo má rád fritézu, může kousky masa usmažit v ní. Já jsem se naučila používat wok a všechny jeho výhody. Usmažené kousky masa dávám na kuchyňský papír, aby odsál přebytečný tuk. A jdu na zeleninu.

Vyleji z pánve tuk ze smažení masa, otřu ji kuchyňským papírem a rozpálím tři lžíce nového oleje. Přidám papriku, mrkev, česnek a zázvor a tři minuty je opékám. Pak smíchám všechny ingredience na omáčku s 200 ml vody a vliji je do opečené zeleniny. Vařím pár minut, až se vše krásně propojí v hlaďounkou omáčku.

A je to. Osmažené masíčko naservíruji na talíře, zaliji omáčkou a posypu sezamovými semínky. Nejlepší přílohou je samozřejmě rýže. Já mám nejradši basmati (nikoliv v sáčcích) a vařím ji ‚po čínsku', ale vy to zkuste, jak jste zvyklí, nebo podle návodu na obalu.

Poznámka:

Těstíčko tempura připravuji tak, že rozšlehám jedno vejce s jedním hrnkem ledové vody (nebo perlivé minerálky) a hrnkem hladké mouky. Dávám si pozor, abych těstíčko nepřešlehala. Musí být jen pěkně hladké.