

# Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

- 1 kuře
- 2 lžíce octa
- 3 až 4 lžíce sójové omáčky
- 3 1 lžičky krupicového cukru
- 1 lžička zázvoru
- 1 lžičky soli
- 3 l vody
- olej na smažení

## Postup

Kuře s kůží rozdělíme na malé kousky. Do většího kastrolu dáme olej a do horkého oleje vložíme kuře. Smažíme na prudkém ohni několik minut. Kousky kuřete stále obracíme. Vodu, kterou maso pustí, necháme vysmažit a pak přilijeme vodu. Přibližně deset minut vaříme maso na prudkém ohni. Potom přidáme všechny přísady, oheň ztlumíme a kastrol přikryjeme pokličkou. Maso dusíme ještě asi deset minut, než změkne a zčervená. Většina vody se odpaří a na dně kastrolu zbude právě tolik šťávy, kolik je potřeba k přelití porcí. Kuře podáváme s rýží, popřípadě s bramborem či s chlebem.