

Kuře po kvantunsku Lucie Výborné

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře s kůží
3 velké cibule
5 stroužků česneku
1 sušený chilli paprička
2 mrkve
celerová nat'
1 lžička zázvoru
1 pol. lžíce cukru
4 pol. lžíce sojové omáčky
škrobová moučka

Postup

Do rozpáleného oleje vsypeme lžíci cukru a mícháme dokud nevznikne karamel. Stáhneme oheň a do karamelu vkládáme kousky kuřete i s kostí. Opékáme dozlatova. Na oleji orestujeme zeleninu, přidáme zázvor a směs smícháme s kuřetem. Přidáme sojovou omáčku, osolíme, přidáme chilli papričku a celerovou nat'. Pak vše zalijeme vařící vodou a dusíme zvolna do měkka. Na závěr zahustíme škrobovou moučkou.