

Kuře na pepři po sečuánsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 g zrněk sečuánského pepře

1,5 kg naporcovaného kuřete

15 ml rostlinného oleje

15 g másla

1 nasekaná cibule

250 ml kuřecího vývaru

125 ml smetany

Postup

Zrnka pepře opražte na mírném ohni za stálého potřásání pánve, dokud nezačnou aromaticky vonět. Zrnka nasypete do plastického sáčku a rozdrťte válečkem na nudle. Kousky kuřete obalte ze všech stran rozdrceným pepřem. Ve velké pánvi zahřejte na mírném ohni olej a máslo. Přidejte stehna a opékejte asi 5 minut do hněda. Pak vložte prsíčka a pokračujte v opékání, dokud nejsou hotová ze všech stran. Kuře odsuňte k okraji pánve a na olej přidejte cibuli. Smažte ji asi 3 minuty do měkka, nesmí však zhnědnout. Kuře znovu rozložte na dno pánve a podlijte polovinou vývaru. Zakryjte a duste do měkka 15-25 minut. Hotové kuře vyndejte z pánve a udržujte v teple. Šťávu povařte, až zhoustne a je lesklá. Přidejte zbytek vývaru a přiveďte k varu. Kuře vraťte do pánve a prohřejte. Přilijte smetanu a omáčku za stálého míchání ohřejte, až mírně zhoustne.