

Červené kuře trochu jinak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr krupice 50 g
mletý zázvor 1 lžička
2 lžíce ocet
olej na smažení
750 ml voda
sojová omáčka 4 lžíce
sůl
1,25 kg celé kuře

Postup

Postup:

Kuře s kůží rozdělíme na 12 kousků. Na rozpálení oleji maso prudce osmažíme ze všech stran. Šťávu z masa necháme vysmažit, potom přilijeme ocet, opět necháme vysmažit a poté přidáme vodu. (Maso by mělo být ponořené).

Na prdkém ohni vaříme asi 10 minut. Pak přidáme sůl, zázvor a cukr se sojovou omáčkou. Přiklopíme poklicí a ještě dusíme na mírném ohni. Kuře zčervená, voda se odpaří a na dně pánve zůstane pouze šťáva. Maso naservírujeme společně s rýží na talíře a šťávou z masa rýži přelijeme.