

Bertolli-alá Čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olivový olej Bertolli Classico

1 cuketa

1 lilek

100 ml mirinu (alkoholické dochucovadlo)

400 g kuřecích prsou s kůží

300 ml sojové omáčky

60 g zázvoru

sůl, bílý pepř

100 g mouky na tempuru

160 ml vody

70 g cukru krupice

50 g citrónové trávy

solamyl

3 různobarevné papriky

Postup

Kuřecí prsa i s kůží osolíme, opeříme a krátce opečeme na olivovém oleji do zlatova - napřed kůží dolů, poté je otočíme na druhou stranu a pozvolna dopečeme. Sojovou omáčku smícháme se zázvorem, mirinem, citrónovou trávou, cukrem, osolíme, opeříme a svaříme dohromady. Nakonec omáčku zahustíme solamylem rozmíchaným s trochou vody a přecedíme přes jemný cedník. Cuketu a lilek nakrájíme na silnější plátky, osolíme a necháme, aby pustily šťávu. Papriku nakrájíme na trojúhelníčky. Do ledové vody zamícháme vidličkou mouku na tempuru a rychle promícháme. Zeleninu obalíme v těstíčku a smažíme v rozpaleném oleji do světla. Kuřecí maso podáváme s omáčkou a zeleninou, můžeme doplnit dušenou rýží.