

# Kuře s kokosovou omáčkou a se sambalem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dadala.hyperlinx.cz

## Suroviny

Suroviny:

1 ks kuřete na nakrájeného na porce

3 stroužky česneku

0,5 lžičky mletého koriandru

0,5 lžičky pepře

0,5 lžičky lavu (galgan) - nahradíme odenkem nastrouhaného zázvoru

2 listy ``salamu`` - nahradíme 1 bobkovým listem

3 listy citroníku - nahradíme citrónovou kůrou

1 stonek citrónové trávy nebo lžíce ``sereh prášku`` - (sušená drcená citrónová tráva), nahradíme citrónovou kůrou

kuřecí vývar

0,5 litru kokosového mléka

sůl

olej na smažení

Příloha: rýže

## Postup

Postup přípravy:

Na pánvi lehce osmahneme cibuli, česnek a ostatní koření a přidáme tam rozporcované kuře. Po chvíli podlijeme trochou vody nebo kuřecím vývarem např. z drůbků a dusíme až maso pustí šťávu. Zalijeme kokosovým mlékem a stále mícháme, aby se mléko nesrazilo až do okamžiku, kdy omáčka započne vřít. Necháme mírně povařit až maso změkne. Dochutíme do červena osmaženou cibulkou. Podáváme s rýží a sambalem.

Poznámky DDK:

Sambal - je neodmyslitelným doplňkem většiny indonéských jídel. Připravuje se na dřevěných kulatých a plyných miskách s rovným dnem. Suroviny se trpělivě rozmačkávají houpavým pohybem tj. roztíráním pomocí dřevěné nebo kamenné fajfkovitě zahnuté paličky. Sambal v indonéské kuchyni nahrazuje naši hořčici, křen, kysané okurky a stupňuje chuť a vůni rýže, zeleniny i masa. V ústech pálí jako oheň, ale každý se k němu vrací a stává se na něm téměř ``závislý``. Jeho základem je chilli papričky, cayenský pepř, sardelová pasta aj. suroviny jak bude patrné z následujících příkladů:

Sambal z arašídů: - 60 až 120 g arašídů, 0,25 lžičky sardelové pasty, 1 paprička chilli ne-bo 0,5 lžičky cayenského pepře, 0,5 listu bazalky, trochu cukru, sůl. Arašidy osmažíme v oleji a rozetřeme nebo rozmixujeme je s přísadami.

Sambal se sojovou omáčkou (``sambal kecab``):

2 papričky chilli, 100 ml sojové omáčky, 1 velká cibule, šťáva z 0,5 citronu . Všechny složky rozmixujeme nebo ještě lépe ručně zpracujeme na jemnou pastu.

Podává se k osmažené rýži.

Rybí sambal (``sambal terasi``): - 2 lžíce cayenského pepře, 1 cibule, 1 lžička sardelové pasty a nebo pasty z krevet, šťáva z 0,5 citronu. Do jemné pasty nakonec vmícháme citrónovou šťávu a necháme ji rozležet.

Kokosový sambal (``sambal kelapa``): - 120 g zvlhčené kokosové moučky, 1 čerstvá paprika chilli nebo 0,5 lžičky cayenského pepře, 0,25 lžičky sardelové pasty, 1 list bazalky, trocha citrónové šťávy, malá špetka cukru, lžičky cibule, i malý stroužek česneku, sůl. Cibuli jemně nakrájíme, česnek rozetřeme, bazalku nasekáme. Všechny složky promícháme a necháme odležet.

Další informace také najdeme v kuchařském lexikonu pod příslušným heslem sambal.

Kokosové mléko - připravíme, když šálek strouhaného kokosu přelijeme trochou horké vody (100 ml) a po 5 minutách vymačkáme přes cedník. Podrobnosti jsou uvedeny v předpisu DDK v kapitole ``Bylinky a koření`` nazvaném ``Příprava kokosového mléka`` této kuchařky. Kokosové mléko můžeme koupit také v plechovkách nebo krabičkách v supermarketech