

Bourbonské kuře na pánvi wok

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

Na koření směs:

4 celé hvězdice anýzu

6 lžic /90 ml sójové omáčky

6 lžic /90 ml cukru

6 lžic /90 ml rýžového (ovocného - DDK) octa

4 lžíce /60 ml whisky, nejlépe bourbónky tj. whisky z kukuřice

Hlavní suroviny:

6 lžic /90 ml oleje

1 středně velké kuře, zbavené přebytečné kůže a tuku

Postup

Postup přípravy:

Ostrým větším nožem rozřízneme kuřeti prsní kost, ale nerozřízneme je úplně. Rozevřeme jeho tělo jako knihu s vazbou u páteře tak, že vytvoří plochu. Abychom to snadněji dokázali musíme je přece jen malinko naříznout kosti u páteře. Takto upravené (placaté) kuře položíme na talíř a zakryjeme plastovou fólií a připravíme další suroviny. Ohřejeme pánev wok na vysokou teplotu, přilijeme do ní olej a pečlivě ho rozetřeme po stěnách pánve. Když je olej hodně horký vložíme do něho kuře kůží dolů a necháme její povrch zabarvit do zlatohněda. Přitom pohybuje kuřetem do stran, abychom je opekli i z boku. Pak je obrátíme a stejným způsobem osmahneme i druhou stranu. Odstraníme kuře z woku a odložíme na teplý talíř. Do zbytku oleje na pánvi přidáme koření směs. Mícháme směsí až se cukr roztaví a omáčka začne vařit. Kuře vrátíme zpět na pánev a položíme je opět kůží dolů. Zmírníme teplotu, aby omáčka jen mírně bublala, zakryjeme poklicí a dusíme asi 10 minut. Pak obrátíme kuře na bok, zakryjeme poklicí a pokračujeme v dušení dalších 3 - 5 minut. Toto ještě zopakujeme po položení kuřete na druhý bok. Zkusíme, zda je kuře hotové i v silnějších partiích např. píchnutím špejle nebo jehlice do této části. Vytékající šťáva by měla být jasná, nekrvavá. Když je tomu tak kuře je téměř hotovo.

Zvýšíme teplotu a za podlévání kuřete šťávou ji zredukujeme. V několika minutách se vytvoří na povrchu kuřete husté mahagonové glazé (poleva). Sejmeme je z pánve, přemístíme na kuchyňskou desku a rozřízneme podélně na dvě poloviny. Každou polovinu rozdělíme ještě na asi 5 cm díly. Jednotlivé díly na servírovacím talíři k sobě přiložíme a ozdobíme zelenými listy bylinek nebo hlávkového salátu.