

Terijaki z kuřete (tori no terijaki)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce oleje

2 lžíce rýžového nebo bílého vína

1 zelená paprika

500 g kuřecích prsou

5 lžic sójové omáčky

sůl

2 lžíce pepř. Marináda: cukru

Postup

Vykostěné kuřecí maso ponecháme v co největších kouscích. Vidličkou projedeme několikrát masem místo naklepání. Maso spaříme na 20 vteřin ve vroucí vodě. Na pánvi rozehtejeme tři lžíce oleje, vložíme do něj kuře a necháme ho osmahnout po obou stranách dohněda. Slijeme olej a přilijeme marinádu a v ní necháme kuře vařit asi sedm až osm minut. Odstraníme pokličku a čtyři až pět minut pánví pohybujeme, aby se maso nepřichytilo ke dnu. Marináda se téměř vypaří. Na jedné lžici oleje narychlo opečeme kroužky papriky. Maso kuřete nakrájíme na tenké plátky a ozdobíme paprikou. Osolíme, opepříme a podáváme horké.