

Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře

2 lžíce octa

3-4 lžíce sójové omáčky

3 a 0,5 lžičky krupicového cukru

1 lžička zázvoru

0,5 lžičky soli

pepř

1 lžíce solamylu

0,75 l asi vody

asi 5 lžic oleje na smažení

Postup

Postup přípravy: Kuře s kůží rozdělte na malé úhledné kousky. Do většího kastrolu dejte olej a do horkého oleje vložte kuře. Smažte na prudkém ohni několik minut. Kousky kuřete stále míchejte a obračejte. Vodu, kterou maso pustí nechte vysmažit. Až bude v kastrolu jen syčící omastek, přilejte ocet a opět ho nechte vysmažit. Pak přilejte vodu aby bylo maso ponořené. Asi 10 min vařte maso na prudkém ohni. Potom přidejte všechny přísady, oheň ztlumte a přikrejte pokličkou. Duste asi 10 minut než maso změkne a zčervená. Potom přidejte ještě trochu octa, špetku pepře a zahustěte mírně solamylem rozmíchaným ve vodě. Po 5 min. máte hotovo a na bílém talíři poznáte, proč se mu říká na červeno. Podávejte s rýží.