

Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžíce octa
3 až 4 lžíce sójové omáčky
3 1 lžičky krupicového cukru
1 lžička zázvoru
1 lžičky soli
3 l vody
olej na smažení

Postup

Kuře s kůží rozdělíme na malé kousky. Do většího kastrolu dáme olej a do horkého oleje vložíme kuře. Smažíme na prudkém ohni několik minut. Kousky kuřete stále obracíme. Vodu, kterou maso pustí, necháme vysmažit a pak přilijeme vodu. Přibližně deset minut vaříme maso na prudkém ohni. Potom přidáme všechny přísady, oheň ztlumíme a kastrol přikryjeme pokličkou. Maso dusíme ještě asi deset minut, než změkne a zčervená. Většina vody se odpaří a na dně kastrolu zbude právě tolik šťávy, kolik je potřeba k přelití porcí. Kuře podáváme s rýží, popřípadě s bramborem či s chlebem.