

Kuřecí maso s omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

15 ml (3 lžíce) rozpáleného oleje

5 ml (1 lžička) sezamového oleje

25 g sezamových semen

OMÁČKA:

2 rozemleté stroužky česneku

2 jarní cibulky, jemně nasekané nebo mleté

5 ml (1 lžička) čínského černého octa nebo hnědého sladového octa

45 ml (3 lžíce) tmavé sójové omáčky

5 ml (1 lžička) světlé sójové omáčky

2,5 ml (0,5 lžičky) Glutasolu (není nutný)

2,5 ml (0,5 lžičky) soli

7,5 ml (1,5 lžičky) cukru

8 kuřecích stehýnek nebo kuře o hmotnosti

450 g nakrájené na malé kousky

Postup

1 Rozpálíme wok a nalijeme do něj olej. Mícháme na něm sezamová semena, až změní barvu do zlatohněda. Přendáme je na mísu. Smícháme přísady do omáčky a přidáme sezamová semena. Vytřeme wok a vložíme do něj kuře. Přilijeme tolik vody, aby bylo potopené, a vaříme je do měkká 20 minut. Horké kuře vykostíme a nakrájíme na kousky velikosti sousta. Kuřecí maso urovnáme na talíř a lžící na ně nalijeme omáčku. Ihned podáváme.