

Čínské kuře v pomalém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

60 ml sojové omáčky

60 ml svestkového chutney nebo svestkové omáčky

asi 4-5 cm cerstvého zázvoru, nastrohaného

asi 1250 g dolních nebo horních částí kurecích stehen

60 ml omáčky Hoisin

3 PL kukuricného skrobu

stáva z jedné limetky



Postup

V míse smíchejte marinádu ze všech součástí. V ní obalte kure. Dejte vse, včetně zbytku marinády, do pomalého hrnce.

Varte dobře zakryté na LOW 5-6 hodin.

Hrncel má být dobře zakrytý. Pod pokličku dejte kus alobalu nebo folie která snáší vyšší teplotu.

Místo kurecích stehen se dají použít kurecí prsa. Ovšem tmavší maso ze stehen je chutnější.