

Kuře Hoisin v pomalém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

asi 1250 g kure, nakrájené na menší kousky

2 PL sojové omáčky

2 PL omáčky Hoisin

2 PL medu

2 PL suchého bílého vína

1 PL strouhaného cerstvého zázvoru

0,12 KL černého pepře

2 PL kukuricného škrobu

2 PL studené vody

prazená sezamová semínka

Postup

Opláchnete kure a osuste je kuchynským papírem. Smíchejte sojovou omáčku, omáčku Hoisin, med, víno, zázvor a pepř. Namácejte kousky kurete do této omáčky a vkládejte je do pomalého hrnce. Zbytek omáčky nalejte na kure. Zakryjte pokličkou a varte na LOW 4-5 hodin. Prepnete hrnec na HIGH. Vyjmete kure z hrnce a udržujte je teplé. Rozmíchejte škrob ve dvou PL vody, vlejte jej do hrnce a zamíchejte. Varte jeste 15-20 minut az omáčka zhoustne. Nalejte ji na kure a posypte sezamovým semínkem.