

Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 osoby - Pro

jedno kuře

2 lžíce octa

3 až 4 lžíce sójové

3,5 lžičky krupicového cukru

1 lžička zázvoru

0,5 lžičky soli

0,75 asi

asi 5 lžic oleje na smažení.

Postup

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 zbude v kastrolu jen syčící omastek, přilijte ocet, opět ho nechte vysmažit a pak přilijte vodu (asi tolik, aby bylo maso ponořené). Přibližně 10 minut vařte maso na prudkém ohni. Potom přidejte všechny přísady, oheň ztlumte a kastrol přikryjte pokličkou. Bez vašeho dalšího přispění se bude kuře dusit ještě asi 10 minut, než změkne a zčervená. Většina vody se odpaří a na dně kastrolu zbude právě tolik šťávy, kolik je potřeba k přelití porcí. Až kuře přendáte na bílý talíř, poznáte, že jeho název pochází od příjemné hnědočervené barvy, kterou získá při tomto způsobu úpravy. Kuře podávejte s rýží, popřípadě s těstovinami nebo chlebem