

Kuře na vietnamský způsob

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

šalotka

česnek

cukr

zelený

černý pepř

bílý pepř

sůl

sladká paprika

kuřecí prsa

olej

sezamový olej

rýžové víno

Postup

Do misky dáme šalotku (jarní cibulku), česnek, trošku cukru, trošku drceného pepře, špetku soli a sladkou papriku, potom přidáme sojovou omáčku, promícháme, přidáme trošku rýžového vína (můžeme použít sherry nebo bílé víno), nepatrně sezamového oleje. Do připravené marinády vložíme kuřecí prsa a necháme marinovat přes noc. Rozpálíme grilovací pánev, dáme olej. Na pánev dáme kuřecí prsa a přikryjeme, vaříme při velmi vysoké teplotě (kuře se uzavře a udrží si svou chuť a aroma). Snažíme se používat co nejméně tuku. Hotovost kuřete poznáme tak že stlačíme maso, pokud se maso prohýbá znamená to že maso je potřeba ještě chvíli dělat, pokud je maso tvrdší znamená to že je maso hotovo, doba grilování je asi 5-8 minut. Doporučuje se nechat maso ležet na pánvi 8-10 minut než ho rozkrojíme. Je to proto aby se šťáva nestratila z masa., Tento pokrm pak servírujeme se zeleninou nebo trochou rýže