

Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžíce octa
4 lžíce sójové omáčky
3,5 lžičky krupicového cukru
1 lžička zázvoru
0,5 lžičky soli
0,75 l vody
olej na smažení

Postup

Kuře i s kůží rozdělíme na malé kousky. Do většího kastrolu dáme olej a do horkého kousky kuřete, smažíme na prudkém oleji několik minut. Kousky kuřete mícháme a stále obracíme. Šťávu necháme odpařit. Přilijeme ocet a také ho necháme vysmažit. Pak přilijeme vodu asi tolik, aby bylo maso ponořené. Asi 10 minut maso vaříme na prudkém ohni. Oheň ztlumíme, přidáme všechny přísady, přikryjeme pokličkou. Maso dusíme dalších 10 minut. Voda se odpaří a zbude šťáva na přelití kuřete, které takto upravené podáváme s rýží nebo s bramborem.