

Kuřecí kousky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

8 lžic sójové omáčky nebo 10 lžic ústřicové omáčky

špetka soli (není nutná)

5 bílků - asi

solamyl dle potřeby

olej na smažení

Postup

Postup přípravy: Kuře vykostíme a rozkrájíme maso na malé kousky asi tak 1x1cm. Zalijeme omáčkou, malinko osolíme a necháme uležet 0,5 hodiny, nejdéle do druhého dne. Zasypeme hojně solamylem a rukama promísíme tak, aby se kousky oddělily a byly obalené. Zvlášť si ušleháme tuhý sníh, který ke konci osolíme. Další fáze vyžaduje trpělivost. Naložené, obalené maso vložíme po několika kusech do sněhu, který se trochu na maso přichytí. Lžičkou vkládáme kousek po kousku do většího množství rozpáleného oleje a osmažíme. Po usmažení kousky vyjmeme na ubrousek a podáváme:

1) s hranolky a ananasovou omáčkou.

2) vložené v bagetě se zeleninou a dresingem.

3) s bramborem nebo kaší.

Ananasová omáčka: celý ananasový kompot i s nálevem svaříme asi s 1 l vody osolíme, osladíme medem i cukrem, okyselíme jablečným octem, zahustíme solamylem. Může se přidat vývar ze zeleninového bujonu nebo aromat. Omáčka by měla být hodně výrazná (sladkokyselá), tak nešetřete ingrediencemi.