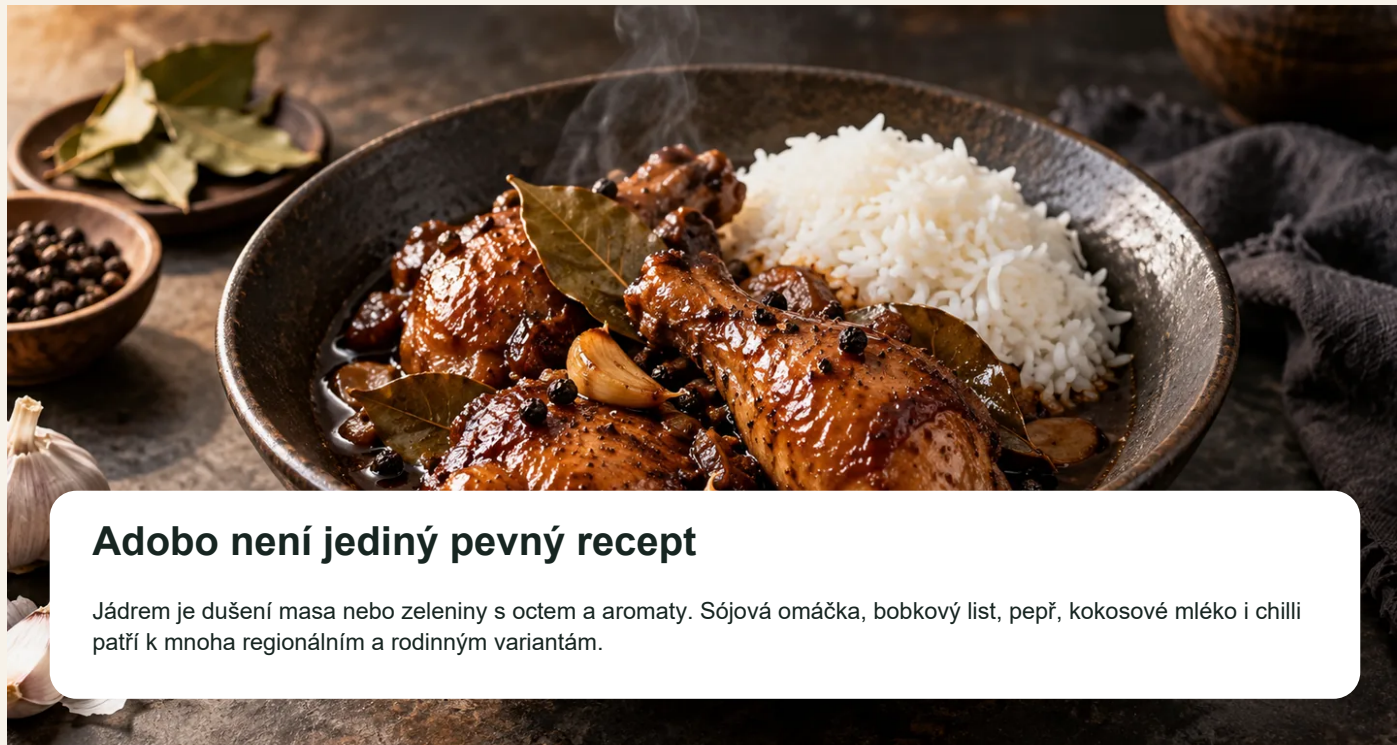


Kyselost, umami a pomalé dušení



Adobo není jediný pevný recept

Jádrem je dušení masa nebo zeleniny s octem a aromaty. Sójová omáčka, bobkový list, pepř, kokosové mléko i chilli patří k mnoha regionálním a rodinným variantám.

Klasické tmavé

Sójová omáčka dodá slanost, barvu a umami. Ocet drží charakteristickou kyselost.

Adobong puti

Bílá varianta vynechává sójovou omáčku. Vynikne ocet, česnek, sůl a pepř.

Adobo sa gata

Kokosové mléko chuť zjemní a omáčku zakulatí. Oblíbená je i pikantní verze.

Čtyři body, které rozhodují

1 Vyvažte ocet a sóju

Začněte podobným objemem obou tekutin. Po změknutí masa doladíte vodou, octem nebo špetkou cukru.

2 Zvolte vhodné maso

Kuřecí stehna zůstávají šťavnatější než prsa. Vepřové potřebuje delší dušení.

3 Vařte zvolna

Po počátečním varu stáhněte teplotu. Maso má změknout dříve, než omáčku zredukujete.

4 Redukujte bez připalení

Měkké maso můžete vyjmout a omáčku krátce svařit. Nakonec maso vraťte a obalte.

Pět přímých odkazů



Jak upravit výsledek

Více kyselosti

Ocet přidávejte po lžičkách až na konci. Po každém přidání omáčku krátce provaňte.

Více umami

Použijte filipínskou sójovou omáčku. Sůl přidávejte jen po ochutnání.

Jemnější omáčka

Přidejte trochu vody nebo kokosového mléka. Jde o variantu, ne o povinnou součást.

Doporučené produkty

1

Mama Sita's směs na Adobo omáčku 50 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Silver Swan sójová omáčka 1 l

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Golden Mountain destilovaný ocet 1 l

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Drana bobkový list 4 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Royal Tiger jasmínová rýže Gold 1 kg

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Kuřecí adobo pro 4 porce



Suroviny

- 800 g kuřecích stehen bez kosti
- 80 ml filipínské sójové omáčky
- 80 ml destilovaného nebo třtinového octa
- 120 ml vody
- 6 stroužků česneku, 3 bobkové listy
- 1 lžička celého pepře, 1 lžíce oleje

Postup

1 Připravte maso

Kuřecí stehna osušte a rozdělte na větší kusy. Česnek lehce rozmáčknete.

2 Opečte kuře

V širokém hrnci rozevřete olej. Maso opečte po dávkách z obou stran a odložte.

3 Přidejte aromata

Krátce rozvoňte česnek a pepř. Vraťte maso, přilijte sójovou omáčku, ocet a vodu, přidejte bobkový list.

4 Pomalu duste

Přiveďte k varu, stáhněte teplotu a pod pokličkou duste 25–30 minut, až je kuře bezpečně propečené a měkké.

5 Zredukujte omáčku

Sejměte pokličku a 5–10 minut provařte do lesklé omáčky. Ochutnejte, doladte a podávejte s rýží.

Nejčastější chyba

Omáčku neredukujte dřív, než maso změkne. Pokud houstne příliš rychle, přidejte několik lžic vody a pokračujte na mírném žáru.