

Kuřecí tempura se zeleninou

Křupavost stojí na třech věcech: studeném těstíčku, suchých surovinách a stabilně rozehřátém oleji. Těstíčko míchejte krátce a smažte po malých dávkách.



Suroviny na 4 porce

500 g kuřecích prsou, 1 balení směsi na tempuru, voda podle obalu, paprika, menší cuketa, brokolice, mrkev, neutrální olej a omáčka k podávání.

Příprava surovin

Surovina	Příprava před obalením
Kuřecí prsa	Stejně silné proužky, povrch pečlivě osušte.
Paprika a cuketa	Tenké kusy podobné velikosti.
Brokolice	Menší růžičky, bez přebytečné vody.
Mrkev	Tenké hranolky nebo šikmé plátky.

Šest kroků

Krok	Kontrolní bod
1. Osušit	Maso i zelenina musí být suché, jinak těstíčko sklouzne a olej prudce prská.
2. Připravit olej	Použijte hlubší nádobu a neutrální olej; teplotu hlídejte průběžně.
3. Umíchat těstíčko	Studenou vodu přidejte těsně před smažením a míchejte jen krátce.
4. Obalit po dávkách	Každý kus ponořte, nechte přebytek odkapat a ihned vložte do oleje.
5. Nepřeplnit hrnec	Smažte malé dávky, aby teplota oleje prudce neklesla.
6. Nechat odkapat	Hotové kusy dejte na mřížku, ne do uzavřené mísy.

Smažení bez ztráty křupavosti



Pracovní pořadí

Nejprve nakrájejte a osušte všechny suroviny. Zahřejte olej. Až těsně před smažením rozmíchejte studené těstíčko podle obalu. Kuře smažte odděleně od zeleniny a vždy ověřte, že je uvnitř hotové.

Rychlá diagnostika

Potíž	Příčina	Náprava
Měkký obal	Vlažné těstíčko nebo nízká teplota oleje.	Studená voda, malé dávky, kontrola teploty.
Těžká křusta	Těstíčko je husté nebo přemíchané.	Ředit podle obalu a míchat jen krátce.
Syrové kuře	Kousky jsou příliš silné.	Krájet stejně silné proužky a ověřit propečení.
Mastný výsledek	Olej se po vložení dávky příliš ochladil.	Smažit méně kusů najednou.

Jak udržet tempuru křupavou

Co udělat	Proč
Smažit odděleně	Kuře a zelenina potřebují rozdílný čas.
Odkládat na mřížku	Pára může uniknout a spodní strana nezvlhne.
Neskládat do hromady	Horké kusy by se navzájem zapařily.
Dip podávat zvlášť	Křupavý obal zůstane suchý až do sousta.

Dip

Smíchejte světlou sójovou omáčku s trochou rýžového octa a vody, nebo podávejte hotovou sladkou chilli omáčku. Dip servírujte zvlášť, aby obal nezvlhl.

Bezpečnost

Do horkého oleje nevracujte mokré suroviny. Hrnci nepřepínajte, držte děti mimo pracovní zónu a horký olej nikdy neházejte do vody.