

Sladkokyselá omáčka: rychlý tahák

Dobrá sladkokyselá omáčka nestojí jen na cukru a octu. Potřebuje vyvážit sladkost, kyselost, slanost a správnou hustotu.



Čtyři části rovnováhy

Složka	Úloha	Jak upravit
Sladká	Zaoblí kyselost.	Přidávat po malých dávkách.
Kyselá	Dodá svěžest a kontrast.	Rýžový ocet dávkovat postupně.
Slaná	Prohloubí chuť.	Stačí malé množství světlé sójové omáčky.
Tělo	Spojí omáčku se surovinami.	Škrob rozmíchat ve studené vodě.

Domácí základ

Základ na 2–3 porce	Množství
Rýžový ocet	2 lžíce
Cukr	2 lžíce
Rajčatový základ	3 lžíce
Světlá sójová omáčka	1 lžíce
Ananasová šťáva nebo voda	4 lžíce
Kukuřičný škrob + studená voda	1 lžička + 1 lžíce

Před vařením

Před vařením	Kontrola
Suroviny	Vše odměřte před zahříváním.
Škrob	Rozmíchejte zvlášť ve studené vodě.
Ochutnání	Lžící omáčky před ochutnáním zchladte.

Sladkokyselé kuře se zeleninou



Suroviny na 3 porce

400 g kuřecího masa, 1 paprika, 1 menší cibule, 150 g ananasu, olej a jedna dávka domácí omáčky podle tabulky.

Postup

Maso opečte dozlatova a dejte stranou. Zeleninu krátce opečte, aby zůstala pevná. Přidejte ananas, vraťte maso, přilijte hotovou omáčku a jen krátce promíchejte. Podávejte s rýží.

Když výsledek nesedí

Výsledek	Úprava
Příliš sladká	Přidejte po lžičkách ocet a vždy ochutnejte.
Příliš kyselá	Doplňte trochu cukru nebo ananasové šťávy.
Příliš hustá	Na mírném ohni přilévejte po lžících vodu.
Příliš řídká	Přidejte malé množství čerstvé škrobové kašičky.
Chuť je plochá	Pomůžte malé množství sójové omáčky nebo octa.

Práce se škrobem

Škrob vždy rozmíchejte ve studené vodě. Kašičku přilévejte do vroucího základu postupně; omáčka houstne rychle a po vychladnutí ještě mírně zpevní.

Jak podávat

K jídlu	Úprava omáčky
Smažené maso	Omáčku podávejte zvlášť, aby obal zůstal křupavý.
Restovaná směs	Hotové suroviny obalte v omáčce až na konci.
Rýže nebo nudle	Omáčku ponechte o trochu řidší.

Uchování

Domácí omáčku rychle zchladte, uchovávejte zakrytou v lednici a spotřebujte v krátké době. Omáčku, která byla v kontaktu se syrovým masem, znovu nepoužívejte.