

Sladkokyselá omáčka: rozšířený průvodce

Jak vyvážit chuť, správně zahustit omáčku a připravit sladkokyselé kuře.



Nejdřív rovnováha, potom hustota

Kyselost se liší podle octa a sladkost podle cukru i ovoce. Poměr berte jako výchozí bod a finální chuť upravujte po malých dávkách.

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.

Výchozí poměr

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

Ochutnávejte bezpečně

Malý vzorek před ochutnáním zchlaďte. Úpravu vždy promíchejte a nechte krátce provařit, teprve potom rozhodujte o další dávce.

Příprava krok za krokem



Krok	Kontrolní bod
1. Smíchat základ	Ocet, cukr, rajčatový základ, sójovou omáčku a tekutinu promíchejte zastudena.
2. Krátce provařit	Cukr se musí rozpustit a chutě spojit.
3. Zahustit	Škrob rozmíchejte zvlášť ve studené vodě a vlijte za stálého míchání.
4. Doladit	Až po zhoustnutí upravte sladkost, kyselost a slanost.
5. Spojit s jídlem	Omáčku přidejte až k hotovým surovinám a krátce promíchejte.

Diagnostika chuti a konzistence

Výsledek	Úprava
Příliš sladká	Přidejte po lžičkách ocet a vždy ochutnejte.
Příliš kyselé	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	Pomůže malé množství sójové omáčky nebo octa.

Práce se škrobem

Projev	Co udělat
Po minutě stále řídká	Přidat jen trochu nové škrobové kašičky.
Tvoří se hrudky	Odstavit a důkladně rozmíchat metličkou.
Po zchladnutí ztuhla	Při ohřevu přidat malé množství vody.

Kdy použít hotovou omáčku

Hotová omáčka šetří čas a drží stálý chuťový profil. Domácí varianta dává větší kontrolu nad sladkostí, kyselostí a hustotou. U směsí se řiďte návodem na obalu.

Recept a přímé odkazy

Sladkokyselé kuře s paprikou a ananasem

3 porce: 400 g kuřecího masa, paprika, cibule, 150 g ananasu, olej a jedna dávka omáčky. Maso opečte zvlášť, zeleninu ponechte pevnou a vše spojte s omáčkou až na konci.



Pět přímých odkazů na e-shop

Lee Kum Kee Sladkokyselá omáčka 240 g

Hotová omáčka pro rychlou přípravu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Lobo Směs na sladkokyselou omáčku 30 g

Kořenící směs s návodem výrobce.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Mama Sita's Směs na sladkokyselou omáčku 57 g

Směs pro sladkokyselou úpravu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Jemná kyselá složka domácí omáčky.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Dek Som Boon Světlá sójová omáčka 300 ml

Slaná a umami složka pro vyvážení.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kontrola výsledku

Kontrola	Správný stav
Chuť	Sladká a kyselá složka jsou zřetelné, žádná nepřebíjí ostatní.
Konzistence	Omáčka ulpívá na surovinách, ale netvoří těžkou vrstvu.
Zelenina	Je prohřátá, stále však pevná.
Maso	Je bezpečně propečené a nepřesušené.

Servírování a uchování

Podávejte ihned s rýží. Zbytky rychle zchladte, uložte zakryté v lednici a při ohřevu důkladně prohřejte.