

Gochujang bez zmatek

Co je pasta zač a jak s ní bezpečně vařit



Gochujang je hustá korejská fermentovaná pasta. Kombinuje chilli, obilnou složku, fermentovanou sóju a sůl. Není to totéž co sriracha, sambal ani suché gochugaru.

Použití	Startovací dávka	Jak upravit
Dip	1 lžička na porci	zjemnit vodou, octem nebo majonézou
Marináda	1-2 lžíce na 500 g	doplnit sójou, česnekem a olejem
Polévka	1 lžička do hrnce	rozmíchat v teplé tekutině
Glazura	1 lžíce na pánev	ředit a přidat až ke konci

Pozor na vysoký žár

Hustá pasta se sladkou složkou se snadno připálí. Nejdříve ji rozmíchejte s tekutinou.

Skladování

Po otevření se řiďte obalem, používejte čistou suchou lžící a nádobu dobře zavírejte.

Před vařením zkontrolujte etiketu

- Receptura a pálivost se liší podle výrobku.
- Označení „z hnědé rýže“ platí jen tam, kde to uvádí konkrétní výrobek.
- Alergeny mohou zahrnovat sóju, pšenici nebo sezam.

Kuře v gochujang glazuře

Rychlý recept pro 2-3 porce



Suroviny

500 g kuřecích stehen bez kosti, 1-2 lžice gochujangu, sójová omáčka, med, česnek, voda, olej.

K podávání

Uvařená rýže, jarní cibulka a sezam. Pálivost nastavte podle konkrétní pasty.

Krok	Postup
1	Gochujang rozmíchejte se sójovou omáčkou, medem, česnekem a 3 lžícemi vody.
2	Kuře nakrájejte a opečte na oleji téměř doměkka.
3	Ztlumte žár, přilijte omáčku a dobře promíchejte.
4	Krátce probublávejte, dokud glazura neobalí maso; podle potřeby přidejte vodu.
5	Podávejte s rýží, jarní cibulkou a sezamem.

Jak recept doladit

- Příliš pálivé: přidejte více rýže nebo neostré složky omáčky.
- Příliš husté: přilévejte vodu po lžících.
- Málo výrazné: dochutěte sójovou omáčkou nebo rýžovým octem, ne další dávkou naslepo.