

Kuřecí tempura se zeleninou

Rozšířený průvodce k lehkému těstíčku, bezpečnému smažení a křupavému výsledku.



Co rozhoduje o výsledku

Povrch surovin musí být suchý, těstíčko studené a olej dostatečně rozeřátý. Malé hrudky v těstíčku nevadí; dlouhé míchání vytváří těžší obal.

Volba a 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.

Kontrola před zapnutím sporáku

Před smažením	Hotovo, když...
Maso	Proužky mají podobnou tloušťku a suchý povrch.
Zelenina	Kusy jsou malé, rovnoměrné a bez vody.
Olej	Je rozeřátý a nádoba není přeplněná.
Těstíčko	Je studené, čerstvě rozmíchané a jen lehce hrudkovité.
Odkládání	Vedle sporáku čeká mřížka nebo volně položený papír.

Doporučené pořadí

Připravte zeleninu a kuře, rozeřte olej, rozmíchejte těstíčko a teprve potom začněte obalovat. Tím zůstane směs studená a nebude zbytečně stát.

Těstíčko a smažení



Kontrolní postup

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.

Proč smažit po dávkách

Velká dávka sníží teplotu oleje. Obal pak nasaje více tuku a změkne dřív, než se povrch stačí rychle zatáhnout.

Nejčastější chyby

Potíž	Příčina	Náprava
Měkký obal	Vlažné těstíčko nebo nízká teplota oleje.	Studená voda, malé dávky, kontrola teploty.
Těžká krusta	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.

Po vytažení z oleje

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.

Kuře musí být hotové

Kousky krájejte rovnoměrně a u první dávky ověřte propečení nejsilnějšího kusu. Zeleninu můžete smažit odděleně.

Recept a přímé odkazy

Recept na 4 porce

Suroviny: 500 g kuřecích prsou, tempura směs, voda podle obalu, paprika, cuketa, brokolice, mrkev, olej a omáčka. Vše osušte, těstíčko rozmíchejte těsně před smažením a jednotlivé dávky nechte okapat na mřížce.



Pět přímých odkazů na e-shop

Gogi Tempura mix s kořením 216 g

Dochucený základ pro těstíčko.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Gogi Tempura 150 g

Menší balení směsi na lehký obal.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Golden Turtle Chef Tempura 1 kg

Větší balení směsi pro častější použití.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

Slaná složka rychlého dipu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Thai Dancer Chilli Omáčka Sladká 735 ml

Hotová sladce pálivá omáčka k podávání.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Servírování

Tempuru podávejte ihned a omáčku držte v samostatné misce. Uzavřená nádoba zachytí páru a obal rychle změkne.

Kontrola výsledku

Kontrola hotové tempury	Správný výsledek
Obal	Lehký, zlatý a suchý na povrchu.
Kuře	Uvnitř hotové, šťavnaté a bez růžového středu.
Zelenina	Prohřátá, ale stále drží tvar.
Servírování	Ihned, v jedné vrstvě a s dipem zvlášť.

Bezpečnost při práci s olejem

Suroviny osušte, nádobu nepřepĺňujte a horký olej nikdy nehaste vodou.