

Kantonské citronové kuře

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Tři podmínky křupavého výsledku

- Kuře před obalováním osušte a škrob naneste v tenké vrstvě.
- Smažte po menších dávkách, aby olej rychle neztratil teplotu.
- Omáčku s kuřetem spojte až těsně před podáváním.

Čas a teplota

4 porce: příprava 25 minut, smažení a dokončení 20 minut. Olej držte kolem 175 °C; největší kus kuřete ověřte teploměrem na nejméně 74 °C.

Kontrola před smažením

- Kousky jsou stejně velké a povrch je suchý.
- Přebytečný škrob je oklepaný.
- Citronová směs i škrobová voda stojí připravené.
- Mřížka na odkapání je vedle sporáku.

Rovnováha citronové omáčky

- Kyselost stavte na čerstvé šťávě; kůru přidávejte střídmě.
- Cukr nepřidávejte najednou. Omáčku ochutnejte ještě před zahuštěním.
- Sójová omáčka má dodat umami, ne přebít citron ani výrazně ztmavit omáčku.

Proč použít mřížku

Na mřížce může pára unikat ze všech stran. Papírová utěrka zachytí olej, ale spodní část horkého obalu na ní rychleji zvlhne.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g kuřecích stehenních řízků na sousta
- 1 vejce
- 80 g tapiokového nebo bramborového škrobu
- olej na smažení
- šťáva a jemně strouhaná kůra ze 2 citronů
- 120 ml vody nebo nesoleného vývaru
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce rýžového octa
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžička jemně strouhaného zázvoru
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička škrobu rozmíchaná ve vodě
- jarní cibulka a tenké plátky citronu

Osm kroků

1. Osušte a nakrájejte — Kuře nakrájejte na stejně velká sousta a důkladně osušte.
2. Ochutťte — Promíchejte je s vejcem a světlou sójovou omáčkou; nechte 15 minut odležet.
3. Obalte — Každý kus obalte v tenké rovnoměrné vrstvě škrobu a přebytek oklepejte.
4. Připravte omáčku — Smíchejte citronovou šťávu, kůru, vodu, cukr, ocet, zázvor a česnek.
5. Smažte po dávkách — Kuře smažte v oleji přibližně 175 °C po menších dávkách dozlatova.
6. Nechte okapat — Hotové kusy přeneste na mřížku; největší musí uvnitř dosáhnout 74 °C.
7. Zahustěte omáčku — Citronovou směs krátce provařte a po troškách zahustěte škrobovou vodou.
8. Krátce spojte — Křupavé kuře promíchejte s omáčkou těsně před podáváním a ihned servírujte.

Rychlá oprava

Obal měkne: kuře stálo v omáčce dlouho. Omáčka je ostrá: přidejte po lžících vodu a trochu cukru. Obal odpadává: kuře bylo mokré nebo vrstva škrobu příliš silná.

Podávání a zbytky

- Podávejte s neochucenou jasmínovou rýží a svěží zeleninou.
- Zbytky uložte rychle do chladu; obal už po ohřátí nebude stejně křupavý.
- Pro lepší texturu ohřívejte kuře a omáčku odděleně a spojte až na talíři.