

Kung Pao Stir-Fry

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla správného výsledku

- Vše nakrájejte a omáčku rozmíchejte před zapnutím woku.
- Kuře opékejte po dávkách; přeplněný wok maso dusí.
- Chilli a sečuánský pepř prohřejte krátce, jinak zhořknou.
- Omáčka má suroviny obalit, ne vytvořit louži na dně.

Rovnováha omáčky

Sójová omáčka přidává sůl a umami, rýžový ocet kyselost, cukr kontrast a škrob spojí tenký lesklý film. Před nalitím omáčku znovu promíchejte, protože škrob sedá ke dnu.

Rychlá náprava

- Příliš hustá: přidejte lžici horké vody.
- Příliš řídká: krátce povařte, nepřidávejte suchý škrob přímo do woku.
- Příliš pálivá: příště odeberte semínka a použijte méně chilli.
- Arašídům chybí křupavost: přidávejte je až těsně před podáváním.

Před zapnutím sporáku

- Kuře osušte a nakrájejte na stejné velké kostky.
- Suroviny seřadte podle pořadí použití.
- Připravte čistý talíř pro opečené kuře; nepoužívejte nádobu od syrového masa.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g kuřecích stehen bez kosti, kostky 2 cm
- 80 g nesolených pražených arašídů
- 8 až 12 sušených chilli papriček, překrojených a podle chuti zbavených semínek
- 4 jarní cibulky, bílá a zelená část zvlášť
- 3 stroužky česneku a 20 g zázvoru, jemně nasekané
- 1 lžička sečuánského pepře, lehce podrceného
- 2 lžíce neutrálního oleje
- marináda: 1 lžíce světlé sójové omáčky, 1 lžíce vody, 1 lžička škrobu
- omáčka: 2 lžíce světlé sójové omáčky, 1,5 lžíce rýžového octa, 1 lžíce cukru, 80 ml vody, 1 lžička škrobu
- 1 lžička sezamového oleje na dokončení
- jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Smíchejte omáčku - Sójovou omáčku, rýžový ocet, cukr, vodu a škrob rozmíchejte bez hrudek.
2. Marinujte kuře - Kuře promíchejte se sójovou omáčkou, vodou a škrobem; nechte 15 minut.
3. Připravte vše k ruce - Nakrájejte aromatické suroviny a oddělte bílou a zelenou část cibulky.
4. Opečte kuře - Rozpálený wok potřete olejem a kuře opékejte po jedné vrstvě; poté je vyjměte.
5. Rozvoňte chilli - Ztlumte žár, krátce prohřejte chilli a sečuánský pepř, aby nezhořkly.
6. Přidejte aromatu - Vmíchejte česnek, zázvor a bílou část cibulky jen na několik sekund.
7. Spojte omáčku - Vraťte kuře, omáčku znovu promíchejte a nalijte po okraji woku. Vařte jen do lesklého obalení.
8. Dokončete - Vmíchejte arašídy, zelenou část cibulky a sezamový olej. Hned podávejte.

Kontrola před podáváním

Kuře je bezpečně propečené na nejméně 74 °C, omáčka jen leskle obaluje suroviny, chilli není černé a arašídy zůstávají křupavé. Podávejte ihned s rýží.