

Mladá kukuřice

Výběr, příprava a křupavý výsledek



Baby corn je celé nezralé kukuřičné klásko. Sklízí se před opylením, ještě než se v zrnech nahromadí cukry. Proto je jemné, jen lehce nasládlé a dá se jíst celé.

Čerstvá

Velmi křehká; rychle se kazí a stačí jí krátká tepelná úprava.

Sterilovaná

Slijte, opláchněte a dobře osušte. Je už tepelně zpracovaná.

Příprava konzervované varianty

Krok	Co udělat	Proč
1. Slít	odstranit celý nálev	neředí omáčku
2. Opláchnout	krátce studenou vodou	zmírní chuť nálevu
3. Osušit	sítka + utěrka	pánev se neochladí
4. Prohřát	přidat v závěru	zůstane křupavá

Nejčastější chyby

- Dlouhé vaření: mladá kukuřice změkne a ztratí hlavní přednost.
- Mokrý surovina: místo opékání se dusí.
- Příliš omáčky: výsledkem je řídký wok bez lesku.

Wok krok za krokem

Kuře, zázvor, zelenina a jasmínová rýže



4 porce | přibližně 30 minut

Suroviny

350 g kuřete, 200 g mladé kukuřice, paprika, jarní cibulka, 20 g zázvoru, 2 stroužky česneku.

Omáčka

1,5 lžice světlé sojové, 1 lžice ústřicové, 80 ml vody, 1 lžička škrobu; sezamový olej na závěr.

Postup bez čekání

1	Smíchejte omáčku. Kukuřici slijte, opláchněte a osušte.
2	Na velmi horkém oleji opečte kuře po dávkách a odložte.
3	Krátce rozvořte zázvor a česnek, přidejte papriku a kukuřici.
4	Vraťte kuře, nalijte rozmíchanou omáčku a 1-2 minuty promíchejte.
5	Odstavte, přidejte jarní cibulku a pár kapek sezamového oleje.

Rychlá náprava

- Řídká omáčka: škrob vždy znovu rozmíchejte před nalitím.
- Tuhé kuře: opékejte v jedné vrstvě a krátce.
- Měkká kukuřice: přidávejte ji až s ostatní rychlou zeleninou.