Tonkatsu: rychlý tahák

Křupavé tonkatsu stojí na rovnoměrné tloušťce masa, suchém povrchu, hrubém panko a stabilní teplotě oleje. Omáčku přidejte až při servírování, aby obal nezměkl.



Suroviny

Surovina	Množství pro 2 porce
Vepřová kotleta bez kosti	2 plátky po 150–180 g, silné 1,5–2 cm
Hladká mouka	4 lžíce
Vejce	1 velké, rozšlehané
Panko	80–100 g
Sůl a pepř	Podle chuti
Olej na smažení	Vrstva vhodná pro rovnoměrné smažení

Příprava před smažením

Krok	Kontrolní bod
1. Maso	Nařízněte tuhé okraje, plátky vyrovnejte a osušte.
2. Koření	Osolte a opepřete těsně před obalováním.
3. Trojobal	Tenká mouka → vejce → hrubé panko; drobky jen jemně přitlačte.
4. Odpočinek	Obalené maso nechte asi 10 minut odpočinout.

Kontrola před rozehřátím oleje

Kontrola	Správný stav
Tloušťka	Oba plátky jsou rovnoměrné, přibližně 1,5–2 cm.
Povrch	Maso je před moukou důkladně osušené.
Trojobal	Mouka je tenká, vejce souvislé a panko nedrcené.
Pánev	Olej má přibližně 170 °C a kolem masa zůstává prostor.
Přílohy	Zelí je nakrouhané, rýže hotová a citron připravený.
Omáčka	Je rozmíchaná před smažením a čeká mimo horkou pánev.

Smažení, omáčka a servírování



Smažení bez mastného obalu

Fáze	Co hlídat
Olej	Udržujte přibližně 170 °C a pánev nepřeplňujte.
První strana	Smažte bez zbytečného posouvání, až obal zpevní a zezlátne.
Druhá strana	Otočte jednou a dosmažte podle tloušťky masa.
Po smažení	Nechte okapat na mřížce, 3–5 minut odpočívat a až potom krájejte.

Rychlá domácí omáčka

Domácí omáčka	Množství
Kečup	4 lžíce
Worcesterská omáčka	2 lžíce
Sójová omáčka	1 lžíce
Cukr nebo med	1 lžička, potom doladit

Servírování

Doplněk	Proč funguje
Jemně krouhané zelí	Svěží křupavost vyvažuje smažený obal.
Rýže	Neutrální příloha pro plnohodnotnou porci.
Citron a karashi	Kyselost a ostrý akcent zvýrazní maso.
Tonkatsu omáčka	Sladkokyselá chuť; podávejte bokem nebo těsně před jídlem.

Nejčastější chyby

Problém	Příčina a náprava
Obal odpadává	Maso bylo vlhké nebo mouky příliš mnoho. Osušte je, použijte tenkou vrstvu a po obalení nechte odpočinout.
Tonkatsu je mastné	Olej byl chladný nebo byla pánev přeplněná. Vraťte teplotu k 170 °C a smažte po menších dávkách.
Povrch tmavne příliš rychle	Olej je příliš horký nebo je maso nerovnoměrně silné. Teplotu snižte a plátky předem vyrovnejte.

Maso musí být bezpečně propečené. Čas přizpůsobte jeho skutečné tloušťce a teplotu ověřujte spolehlivým kuchyňským teploměrem; samotná barva šťávy není přesný ukazatel.