

Kung Pao Stir-Fry

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Pálivé, nakyslé, sladké a voňavé

Kung Pao neznamená kuře utopené ve sladké omáčce. Sečuánská inspirace stojí na rychlém opékání, sušeném chilli, sečuánském pepři, arašídech a omáčce, která jídlo jen obalí.

Rozhodovací tabulka

Problém	Náprava
Kuře pouští vodu	Osušte je, wok dobře rozehejte a opékejte po dávkách.
Chilli je hořké	Snižte žár a koření prohřejte jen několik sekund.
Omáčka tvoří louži	Použijte méně vody a vařte jen do tenkého lesklého filmu.
Arašídům chybí křupavost	Vmíchejte je až na konci a ihned podávejte.

Řízení pálivosti

- Méně pálivosti: část chilli vynechte a odstraňte semínka.
- Více vůně: ponechte sečuánský pepř, ale nenechte jej zčernat.
- Hotovou chilli omáčku nepřidávejte automaticky; změňte kyselost i sladkost.

Textura kuřete

- Stejně kostky se propečou současně.
- Tenká škrobová marináda omezuje vysušení povrchu.
- Po opečení kuře vyjměte a vraťte až s omáčkou.

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 arašidy, zelenou část cibulky a sezamový olej. Hned podávejte.

Varianta s hotovou pastou

Hotová pasta zkrátí přípravu omáčky. Řídíte se dávkováním výrobce, ověřte alergen y a sůl a další sójovou omáčku přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Kung Pao Stir-Fry 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-kung-pao-stir-fry-50-g>

Lee Kum Kee Sojová omáčka světlá 500 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-lee-kum-kee-svetla-500-ml>

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzovy-ocet-300-ml>

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sezamovy-olej-150-ml>

Royal Tiger Jasmínová rýže 5 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-royal-tiger-5-kg>

Jak volit cestu

- Pasta je nejrychlejší, ale výslednou slanost a pálivost doladujte opatrně.
- Světlá sójová omáčka tvoří základ; tmavá by snadno přebila barvu i chuť.
- Rýžový ocet přidá čistou kyselost, sezamový olej patří až na konec.
- Jasmínová rýže tlumí pálivost a zachytí malé množství omáčky.

Servírování a uchování

Kung Pao podávejte ihned. Zbytky rychle zchladte a uchovávejte zakryté; arašídů při skladování změknou. Při ohřevu použijte krátký vysoký žár nebo mírnou pánev s kapkou vody.

Kontrolní seznam

- Kuře je opečené, nikoli dušené.
- Chilli a pepř nejsou spálené.
- Omáčka netvoří louži.
- Kuře dosáhlo nejméně 74 °C.
- Arašídové alergeny jsou hostům známe.