

Korejské smažené kuře s kimchi omáčkou

Celkový čas vaření **45 min.** 20 min. Doba přípravy **25 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na kuře:

- 1 kg** kuřecích stehen bez kosti a bez kůže, nakrájených na středně velké kousky
- 200 g** kukuřičného škrobu
- 100 g** pšeničné mouky
- 5 g** mletého zázvoru
- 5 g** mletého pepře
- 5** vajec, rozšlehaných
- 1 l** oleje na fritování
- 500 ml** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
- 150 g** medu
- 25 g** česneku (5 stroužků), jemně nasekaného
- Příloha:**
- 1 kg** rýžových koláčků tteokbokki, uvařených
- Ozdoba:**
- 50 g** bílých sezamových semínek, opražených
- Jarní cibulka, jemně nakrájená

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Kuřecí kousky obalte ve směsi kukuřičného škrobu, pšeničné mouky, zázvoru a pepře. Poté je namočte do rozšlehaných vajec a znovu obalte v moučné směsi, aby vznikl křupavý obal.

Krok 2

Olej v hluboké pánvi nebo hrnci rozeďte na 175 °C. Kuřecí kousky smažte 5–6 minut dozlatova. Nechte je okapat na kuchyňském papíru. Olej znovu zahřejte na 175 °C a kuře smažte ještě 4–5 minut, dokud nebude dokonale křupavé.

Krok 3

V samostatné pánvi zahřejte Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčku s medem a česnekem. Nechte ji mírně probublávat, poté přidejte smažené kuře a důkladně promíchejte, aby bylo rovnoměrně obalené omáčkou.

Krok 4

Podávejte s teplými rýžovými koláčky tteokbokki a posypte sezamovými semínky a jarní cibulkou.