

Kuře s bramborami po korejsku (dakjjim)

Celkový čas vaření **50 min.** 15 min. Doba přípravy **35 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

| | |
|-------------------|---|
| 45 ml | rostlinného oleje |
| 1,2 kg | vykostěných kuřecích stehen, nakrájených na kousky (cca 2 × 2 cm) |
| 30 g | česneku (6 stroužků), jemně nasekaného |
| 200 g | cibule, nakrájené na tenké plátky |
| 400 g | mrkve, nakrájené na kostky (cca 2 × 2 cm) |
| 800 g | brambor, oloupaných a nakrájených na kostky (cca 2 × 2 cm) |
| 3 g | sušeného červeného čili lusku |
| 600 ml | kuřecího nebo zeleninového vývaru |
| 200 ml | <u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u> |
| 200 ml | ústřicové omáčky |
| 60 g | třtinového cukru |
| 30 ml | Kikkoman Sesame Oil |
| Na ozdobu: | |
| 50 g | bílých sezamových semínek, opražených |
| 100 g | jarní cibulky, nakrájené na tenké proužky |

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ve velkém woku nebo hrnci rozeďte rostlinný olej a kuřecí kousky opékejte 5–6 minut dozlatova, občas promíchejte.

Krok 2

Přidejte česnek, cibuli, mrkev, brambory a sušené čili. Restujte asi 3 minuty.

Krok 3

Přilijte vývar, Sójovou omáčku Kikkoman a ústřicovou omáčku, poté přidejte cukr. Přiveďte k varu, snižte teplotu a vařte na mírném ohni 30–35 minut, dokud kuře nezměkne, zelenina nebude uvařená a omáčka nezhoustne.

Krok 4

Vmíchejte Pražený sezamový olej Kikkoman, dobře promíchejte a podávejte posypané sezamovými semínky a jarní cibulkou.