KIKKOMAN

Kara age – kuřecí maso marinované v sójové omáčce

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

Nutriční hodnoty (na porci):
1.943 kJ / 464 kcal

Tuky: **30,1 g** Bílkoviny: **37,5 g**
Sacharidy: **6,3 g**

INGREDIENCE

4 Porce

500 g	kuřecí stehno (vykostěné)
1 polévková lžíce	strouhaného zázvoru
4 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
30 ml	bílého vína (sladkého)
1	vaječný bílek
	Bramborový škrob
	Olej na hluboké smažení
0,25 svazku	svazku čerstvé petrželky
1	citrón

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Kuřecí maso nakrájejte na cca 3 cm kostky. Poté ho vložte do mrazícího sáčku se zázvorem, Kikkoman Sójovou omáčkou a bílým vínem. Masírujte vnějšek sáčku, aby se vše promíchalo, a poté nechte kuře uvnitř sáčku marinovat cca 20-30 minut. Znovu jej vyjměte ze sáčku a osušte. V míse zlehka vyšlehejte bílek. Smíchejte s kuřecím masem a poté kousky kuřete obalte v bramborové mouce. Na pánvi rozehřejte olej (170-180°C) a kuře opékejte dokřupava cca 3 až 4 minuty. Když je uvařené, naaranžujte kousky kuřete na talíř a ozdobte petrželkou a citronem. Pokud chcete, těsně předtím, než začnete jíst, můžete navrch pokapat čerstvou citrónovou šťávou.