KIKKOMAN

# Křupavá kuřecí stehna s arašídovým máslem

Celkový čas vaření **60 min.** **15 min.** Doba přípravy **45 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

**2 Porce**

| | |
|---|---|
| **4** | kuřecí stehna, s kostí nebo bez (celkem 500–600 g) |
| **4 polévkové lžíce** | rostlinného oleje |
| **75 g** | křupavého arašídového másla |
| **6 polévkové lžíce** | Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem |
| **4 polévkové lžíce** | Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka |
| **2** | červené cibule |
| **1** | menší červená paprika |
| **1** | menší žlutá paprika |
| **250 g** | růžiček brokolice |

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**4** kuřecí stehna, s kostí nebo bez (celkem 500–600 g) - **2 polévkové lžíce** rostlinného oleje

V woku nebo hlubší pánvi opečte kuřecí stehna kůží dolů na středním ohni asi 20 minut. Poté je obraťte a smažte dalších 5 minut.

**Krok 2**

**75 g** křupavého arašídového másla - **6 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem **4 polévkové lžíce** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka

Předehřejte troubu na 220 °C (horkovzdušný gril). Smíchejte arašídové máslo s omáčkou Kikkoman Teriyaki Sezam. Kuřecí stehna vložte do zapékací mísy, potřete směsí teriyaki a arašídového másla a posypte Kikkoman Panko strouhankou. Pokapejte výpekem z woku.

**Krok 3**

**2** červené cibule - **1** menší červená paprika - **1** menší žlutá paprika

Cibule oloupejte a nakrájejte na měsíčky tak, aby spodní část kořene držela jednotlivé dílky pohromadě. Červenou papriku nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 cm.

**Krok 4**

**2 polévkové lžíce** rostlinného oleje - **250 g** růžiček brokolice - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem

Do woku přidejte cibuli a papriky spolu se 2 lžícemi rostlinného oleje a restujte na středním ohni asi 5 minut. Poté přidejte brokolici a vařte dalších 5 minut. Nakonec krátce glazujte Kikkoman Teriyaki omáčkou se sezamem.

**Krok 5**

Zatímco se zelenina restuje, vložte kuřecí stehna do trouby na druhou příčku odshora a pečte je dozlatova. To trvá přibližně 4 až 6 minut v závislosti na typu trouby. Dávejte pozor – jakmile začne strouhanka zlátnout, může se rychle připálit! Kuře podávejte se zeleninou.