KIKKOMAN

Křupavé korejské smažené kuře

Celkový čas vaření **40 min.** **10 min.** Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

3 Porce

750 g	kuřecí křídla
2 špetky	čerstvě mletého pepře
3 polévkové lžíce	najemno nasekaného zázvoru
150 g	kukuřičného škrobu
2 čajové lžičky	kypřícího prášku
1,5 l	rostlinného oleje na hluboké smažení
2	červené čili papričky, nakrájené na malé kroužky
3 polévkové lžíce	jablečného octa
225 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob
1 polévková lžíce	pražených sezamových semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

750 g kuřecí křídla - **2 špetky** čerstvě mletého pepře - **3 polévkové lžíce** najemno nasekaného zázvoru - **150 g** kukuřičného škrobu - **2 čajové lžičky** kypřícího prášku
Kuře ochuťte zázvorem a pepřem. Smíchejte kukuřičný škrob s kypřícím práškem, maso ve směsi obalte a přebytečnou směs oklepejte.

Krok 2

1,5 l rostlinného oleje na hluboké smažení
Rozpalte olej ve velkém woku na 175 °C. Kuře smažte v oleji 10 minut, dokud nebude světle zlatavé. Vyjměte ho z oleje, vypněte ohřev, nechte kuře okapat a odpočívat 10–15 minut.

Krok 3

Znovu zahřejte olej na 175 °C a kuře smažte podruhé 10–12 minut, dokud nebude tmavě zlatavé a velmi křupavé.

Krok 4

2 červené čili papričky, nakrájené na malé kroužky - **3 polévkové lžíce** jablečného octa - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek
Ve velké pánvi zahřejte čili kroužky spolu s jablečným octem a omáčkou Kikkoman Teriyaki BBQ na korejský způsob. Teriyaki směs přiveďte k varu, poté stáhněte z ohně. Přidejte kuře a dobře promíchejte, aby se rovnoměrně obalilo v omáčce. Posypte sezamovými semínky a podávejte horké.