

Křupavé kuře Karaage v korejském stylu

Celkový čas vaření **25 min.** 10 min. Doba přípravy 10 min. Doba vaření 5 min. Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
4.474 kJ / 1.071 kcal

Tuky: **63,5 g** Bílkoviny: **50,5 g**
Sacharidy: **66,7 g**

INGREDIENCE

2 Porce

500 g	kuřecích stehen bez kosti
50 g	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
50 g	saké (rýžového vína)
1	stroužek česneku, nakrájený na plátky
100 g	bramborového škrobu
100 g	hladké mouky
750 ml	rostlinného oleje
100 g	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob</u>
0,5 čajové lžičky	sezamových semínek
30 g	jarní cibulky, nasekané najemno

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

500 g kuřecích stehen bez kosti - **50 g** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **50 g** saké (rýžového vína) - **1** stroužek česneku, nakrájený na plátky
Kuřecí stehna nakrájejte na kousky o hmotnosti přibližně 50 g. Vložte maso do mísy. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku a saké v poměru 1:1 spolu s plátky česneku. Dobře promíchejte a nechte marinovat.

Krok 2

100 g bramborového škrobu - **100 g** hladké mouky
Smíchejte bramborový škrob a hladkou mouku v poměru 1:1. Každý kus marinovaného kuřete důkladně obalte v této směsi.

Krok 3

750 ml rostlinného oleje
Rozehřejte olej na 170 °C. Kuře smažte ve vysoké vrstvě oleje 3 minuty. Poté ho vyjměte a nechte 3 minuty odpočinout.

Krok 4

Zvyšte teplotu oleje na 180 °C. Kuře znovu smažte 1 minutu, dokud nebude křupavé a zlatavě hnědé.

Krok 5

100 g Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob - **0,5 čajové lžičky** sezamových semínek - **30 g** jarní cibulky, nasekané najemno
Čerstvě usmažené kousky kuřete promíchejte s Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou na korejský způsob, aby byly rovnoměrně obalené omáčkou.

Posypte sezamovými semínky a jarní cibulkou a
ihned podávejte.