

Recept na japonské vepřové katsu kari

Celkový čas vaření **45 min.** 15 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

4 Porce

- 4** vepřové kotlety/řízky
Sůl / pepř
- 100 g** mouky
- 1** vejce
- 2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
- 150 g** Kikkoman Panko –
japonská křupavá
strouhanka
Olej na smažení
- Omáčka**
- 50 g** másla
- 2** nadrobno nakrájené
mrkve
- 1** nadrobno nakrájená
cibule
- 0,25** nadrobno nakrájeného
květáku
- 1 polévková lžíce** kari koření
- 2 polévkové lžíce** mouky
- 3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
- 600 ml** kuřecího vývaru
- 2 polévkové lžíce** rýžového octa
- 0,25** nadrobno nakrouhaného
špičatého zelí
Jarní cibulka, nakrájená
Dušená rýže

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Řízky obalte v mouce ochucené solí a pepřem. Poté řízky namočte ve vejci rozšlehaném se sójovou omáčkou, a nakonec je celé obalte v panko strouhance. V pánvi rozehejte 1 cm oleje. Řízky smažte 3-4 minuty z obou stran. Před nakrájením je nechte několik minut odpočinout.

Krok 2

V hrnci rozpustte máslo a přidejte nadrobno nakrájenou mrkev, květák a cibuli. Několik minut smažte a poté přidejte kari koření. Smažte, dokud se neuvolní vůně. Poté přidejte mouku a dobře promíchejte. Přidejte sójovou omáčku a kuřecí vývar a nechte omáčku na mírném ohni zvolna vařit přibližně 15 minut. Dochutte rýžovým octem, solí, pepřem, další sójovou omáčkou a případně dalším kari kořením.

Krok 3

Řízky nakrájené na tenké plátky podávejte na lůžku z nakrouhaného zelí a rýže a ozdobte nakrájenou jarní cibulkou. Kari omáčku podávejte zvlášť.