

Kuře na červeno



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1064 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: pepa počasíčko

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-cerveno>

Příprava

Na oleji zprudka opečeme kuřecí špalíky, poté zalijeme 2 lžícemi octa, necháme odpařit a přidáme cukr, který necháme mírně zkaramelizovat. Přidáváme zbylé ingredience - mletý zázvor a sojovou omáčku. Zálijeme horkou vodou tak, aby bylo maso mírně potopené. Pod poklicí vaříme cca 30 min. Další 10 min. vaříme bez poklice, dokud nezbude hustá dobrá šťáva.

Tip k receptu

Jako přílohu podáváme dušenou rýži, nebo vařené brambory protože šťáva zůstává dost mastná.



Ingredience

- 8 ks kuřecích špalíků
- 1 dcl slunečnicového oleje
- 2 lžičky mletého zázvoru
- 2 lžíce octa
- 2 lžíce cukru krystal
- 6 lžíc sojové omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Exotika, Rodina, Hlavní chod