





CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získáte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposli



Křehké maso

Originální sada surovin na křehčení masa



PŘÍPRAVA



10 MINUT

VAŘENÍ



5 MINUT

PORCÍ



100 PORCÍ

KUCHYNĚ



ASIJSKÁ

SUROVINY

400 g masa (kuřecí, vepřové, hovězí)

Základní suroviny

1/2 lžičky sody

2 lžičky glutamátu MSG

1 lžička soli

1 lžička cukru

5 lžic vody

Rozšířená sada Special

2 lžičky sypkého kuřecího bujónu

1 lžičku bílého pepře

1/2 lžičky tmavé sojové omáčky

2 lžičky sezamového oleje

2 lžičky rýžového vína

POSTUP

Základní marinování

1. Maso očistíte a nakrájete proti vlákně na tenké plátky (5 mm) velikosti sousta.
2. Nakrájené maso vložte do misky a přidejte jedlou sodu, tapiokový škrob, glutamát, sůl a cukr.
3. Do misky nalijte 5 lžic vody.
4. Důkladně směs promasírujte dokud se voda zcela nevstřebá. Maso by mělo získat lehce lepkavou konzistenci.
5. Nechte maso odpočívat minimálně 15-20 minut při pokojové teplotě, aby se ingredience mohly plně vstřebat.
6. Namarinované maso po menších porcích smažte na rozpálené pánvi nebo woku, aby si uchovalo šťavnatost.

Marinování Special

Pro bohatší chuťový profil základní marinády přidejte kombinaci kuřecího bujónu, bílého pepře, tmavé sojové omáčky, sezamového oleje a rýžového vína. Tato asijská technika zvaná "velveting" zajistí nejen křehkost, ale i výraznou chuť typickou pro restaurační pokrmy.

1. Maso očistíte a nakrájete proti vlákně na tenké plátky (5 mm) velikosti sousta.
2. Nakrájené maso vložte do misky a přidejte jedlou sodu, tapiokový škrob, glutamát, sůl a cukr.
3. Přidejte směs koření a omáček z rozšířené sady: kuřecí bujón, bílý pepř, tmavou sojovou omáčku, sezamový olej a rýžové víno.
4. Do misky nalijte 2 lžíce vody.
5. Důkladně směs promasírujte dokud se voda zcela nevstřebá. Maso by mělo získat lehce lepkavou konzistenci.
6. Nechte maso odpočívat minimálně 15-20 minut při pokojové teplotě, aby se ingredience mohly plně vstřebat.
7. Namarinované maso po menších porcích smažte na rozpálené pánvi nebo woku, aby si uchovalo šťavnatost.

Tipy

1. Používejte vždy čerstvé maso - ideální jsou hovězí zadní nebo svíčková, vepřová kýta nebo kuřecí prsa.
2. Množství sody nepřehánějte - příliš velké množství může způsobit nepříjemnou chuť.
3. Při smažení nepřepĺňujte pánev - mezi kousky masa musí být dostatek prostoru, jinak se začnou dusit místo smažení.
4. Maso je možné takto připravit i den předem a nechat marinovat v lednici přes noc.
5. Pro zvýraznění chuti můžete před smažením přidat na pánev trochu česneku a zázvoru.