RECEPT | Kuře ve sladkokyselé omáčce Gu Lou Yuk

Doba přípravy

45 minut

Počet porcí

4 porce

Kuchyně

čínská

Suroviny

Omáčka

- 1 šálek horké vody 120 ml
- ½ lžičky soli
- 4 lžíce cukru 25 g
- 2 lžíce kečupu
- 1 šálek ananasové šťávy 120 ml
- 6 lžic **rýžového octa**

Marinování

- 800 g vykostěná kuřecí prsa nebo stehna
- 2-4 lžíce lžíce vody
- ½ lžičky **mletého sušeného česneku**
- 1 cibule nakrájená na měsíčky
- 1 lžička **sezamového oleje**
- ¼ lžičky **bílého pepře**
- 1 lžička soli

Těsto

- 1 ½ šálku hladké mouky 100 g
- 2 lžíce **tapiokového škrobu**
- 1 ½ lžičky prášku do pečiva
- 1 ½ lžičky jedlé sody
- 1 ⅓ šálku ledové vody 160 ml
- 2 lžíce rostlinného oleje

Ostatní ingredience

- 1 ⅓ šálku konzervovaných kousků ananasu
- 2 lžíce oleje
- ½ šálku červené cibule nakrájené na kousky

- ½ šálku červené papriky nakrájené na kousky
- ½ šálku zelené papriky nakrájené na kousky
- 4 lžíce **tapiokového škrobu** smíchané se 2 lžícemi vody

Postup

Omáčka

1. Z plechovky ananasu si připravte ½ šálku ananasové šťávy a ⅔ šálku kousků ananasu.
2. Smíchejte horkou vodu, sůl, cukr a kečup.
3. Míchejte, dokud se sůl a cukr nerozpustí, a poté přidejte ocet a a ananasovou šťávu.

Marinování

1. Nakrájejte kuře na stejnoměrné kousky a vložte do mísy.
2. Přidejte vodu, česnekový prášek, cibuli, sezamový olej, bílý pepř a sůl.
3. Míchejte, dokud nejsou všechny kousky rovnoměrně potaženy, a nechte 5 minut odležet.
4. Přebytečnou vodu by mělo kuře plně absorbovat. Pokud ne, kuře znovu promíchejte a nechte ještě 5 minut odležet. Díky tomu bude kuře šťavnaté.

Těsto

1. V míse smíchejte hladkou mouku, tapiokový škrob, prášek do pečiva, jedlou sodu a přidejte 2/3 šálku ledové vody.
2. Míchejte vidličkou, dokud se nevytvoří těsto, vmíchejte 1 lžíci oleje. Kypřící prášek a olej dělají těsto lehké a křupavé. Dejte stranou.

Příprava

1. Zahřejte olej v malém hrnci, dokud nedosáhne 170 °C. K otestování teploty oleje můžete použít dřevěnou hůlku. Když dřevěnou hůlku ponoříte do oleje, kolem dřevěné hůlky se vytvoří malé bublinky, což znamená, že olej je dostatečně horký na fritování.
2. Do těsta vložte 5 až 6 kousků marinovaného kuřete. Pomocí hůlky, vidličky nebo prstů potřete kuře v těstíčku a každý kousek pomalu vložte do oleje.

3. Kousky kuřete opatrně otočte, aby byly všechny strany osmažené rovnoměrně.
4. Smažte asi 2 minuty, nebo dokud těsto nebude světle zlatohnědé a křupavé.
5. Kousky kuřete vyjměte, nechte přebytečný olej odtéct a odložte na papírové utěrky.
6. Ve woku zahřejte 1 lžíci řepkového oleje na středně vysokém ohni, přidejte červenou cibuli a papriky. Míchejte a smažte 30 sekund.
7. Dále přidejte sladkokyselou omáčku, kterou jste připravili dříve a přiveďte k varu.
8. Snižte teplotu, aby se omáčka lehce vařila.
9. Kaši z kukuřičného škrobu rozmíchejte a za stálého míchání ji přidejte do omáčky. Omáčka by měla být dostatečně hustá.
10. Snižte teplotu a omáčku případně dochuťte (přidejte sůl, ocet nebo cukr).
11. Přidejte kousky ananasu a míchejte, dokud se neohřejí.
12. Poté do omáčky přidejte kousky osmaženého kuřete a jemně promíchejte, dokud nebudou kousky kuřete omáčkou obaleny.
13. Ihned podávejte!

Tipy

Jakýkoli zbylý olej můžete přefiltrovat přes jemné sítko a použít pro budoucí smažené pokrmy. Čínské restaurace používají tento olej, protože dodává chuť i dalším pokrmům.

Bez ohledu na to, jaký kus masa pro své sladkokyselé kuře použijete, je proces marinování velmi důležitý. Přidání vody udržuje kuře vlhké po celou dobu smažení a pomáhá zajistit super křupavou vrstvu.

Začněte vařit svou sladkokyselou omáčku ihned po dokončení smažení kuřete, abyste zajistili maximální křupavost. Ještě lepší bude, když se vám toto jídlo podaří připravit jedním tahem od začátku do konce.