JAPONSKÉ KURA S MEDOM OD HUGA.





Len 7 surovín, len 7 minút a fantastické jedlo máte na stole! A bude to že "manam".
(Trochu upravený, tradičný, japonský recept).

Budete potrebovať:
vykostené kuracie stehná
med
sójovú omáčku
trochu červeného vína (alebo koňaku)
sézam
trochu oleja.
Maizenu (alebo hladkú múku)

Postup:
V malej miske zamiešajte sójovú omáčku, pár lyžíc medu a trochu červeného vína.
Očistené kuracie stehno bez kože pokrájajte na kocky, zamiešajte s trochou maizeny. Vložte na panvicu s rozpáleným olejom. (Oleja stačí veľmi málo).
Keď je mäso opečené do zlatista z panvice odstráňte prebytočný olej a mäso zalejte pripravenou omáčkou.
Posypte sézamom a zredukujte omáčku tak aby mala krémovú konzistenciu.
HOTOVO!
Množstvá jednotlivých surovín nechávam na vás. V každom prípade sa snažte urobiť všetko rýchlo, na plnom ohni aby mäso zostalo šťavnaté.
Odporúčam podávať s ryžou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo