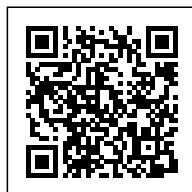




JAPONSKÉ KURA S MEDOM OD HUGA.







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 sézomom 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