

Křupavé kuře s omáčkou Hot India Sauce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí plátky omyjeme, osušíme a nakrájíme na podélné proužky o délce asi 8 cm. Vejce rozšleháme. Kuře osolíme a opepříme a potom obalíme v mouce, vejci a strouhance. Část oleje rozpálíme na pánvi a proužky kuřecího masa v něm osmažíme dozlatova. Na další pánvi se zbývajícím olejem ohřejeme kokosové mléko. Okořeníme římským pepřem, kurkumou, rajčatovým protlakem, solí a pepřem. Kukuřičný nebo bramborový škrob rozmícháme ve vodě, přidáme do omáčky a vaříme, dokud nevznikne hustá omáčka. Dochutíme Tabascem dle požadované pálivosti.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Rajčatový protlak** - 20 g
- **Kmín římský 30 g** - 3 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 6 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 10 g
- **TABASCO® Sriracha 256 ml** - 6 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 165 ml** - 165 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

