

Květák podle generála Tso

Ingrdience pro TSO omáčku:

- 1 lžíce sezamového oleje
- 3 stroužky česneku, mleté
- 1 knoflík zázvoru, strouhané
- ½ šálku kuřecí nebo zeleninový vývar
- ½ šálku sójové omáčky
- ⅓ šálku rýžový ocet
- ¼ šálku cukru (více podle chuti)
- 2 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce kukuřičného škrobu

Pro těstíčko:

- 1 hrnek mouky
- ⅔ pohár kukuřičného škrobu
- 1 ½ lžičky prášku do pečiva
- 2 lžičky soli
- 4 vejce
- voda podle potřeby (asi ½ šálku)

Ostatní složky:

- 1 hlava květáku (nakrájený na malé růžičky)
- hluboká vrstva oleje na smažení
- sezamová semínka, jarní cibulka
či nasekaný pórek na ozdobu

Postup:

Generála Tso omáčka:

Rozehřejte sezamový olej na malé pánvi na mírném ohni.

Přidejte zázvor a česnek za stálého míchání smažte minutu

nebo dvě. Přidejte zbývající přísady. Přiveďte k nízkému varu, dusíme dalších 20-30 minut, nebo dokud omáčka nezhoustne.

Květákové těstíčko:

Smíchejte všechny ingredience těsta. Těsto by mělo být dostatečně silné, aby ulpělo na květáka a pokrylo ho ale zůstat dostatečně volný, aby snadno odkapalo (nastavte tloušťku s vodou).

Květák smažení:

Rozehřejte pánve s olejem na mírném ohni. Vemte malý kousek těsta a v oleji to vyzkoušejte, když se zvedne na vrchol olej je připraven. Ponořte květák obalený v těstě do pánve. Smažte po dobu několika minut na každé straně do zlatova.

Dostatečná doba smažení pomáhá, aby tobylo trochu křupavější, což mám moc rád 😊. Odeberte a položte na talíř nebo misky s papírovými utěrkami, to udrží květák křupavý a mokrý.

Servírování:

Smíchejte smažený květák s omáčkou (stačí jen na pokrytí) a posypte jarní cibulkou nebo nasekaným pórkem a sezamovými semínky pro osdobu.

Podávejte s rýží.

