

Tempura

<https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/tempura.html>

Tempura je původem portugalské jídlo, které v 16. století přivezli do Japonska mořeplavci. Tempura zde zdomácněla a dodnes patří k tradičním japonským jídlům.

Tempura jsou vlastně kousky ryb, zeleniny, koryši a houby obalované ve speciálním těstíčku a následně do křupava smažené. Nejlépe ve woku.

Osmažené kousky ryb či zeleniny se podávají s miskou rýže a dresinkem, ve kterém se při konzumaci namáčejí.

Na těstíčko zpravidla používají žloutky, hladkou mouku nebo škrob a trochu vody.

Dresink si většinou připraví ze strouhané ředkve nebo zázvoru, sojové omáčky a různých dochucovadel (cukru, soli, glutasolu, bílého vína ...).

Moje zkušenost

Do těstíčka na 2 porce přidávám

- 1 celé vejce
- 3 polévkové lžíce suchého bílého vína
- 3 polévkové lžíce (vrchem) bramborového škrobu
- 3 čajové lžičky hladké mouky
- Špetka soli

Vše promíchám a v těstíčku obaluji kousky ryb nebo zeleniny.

Těstíčko smaženou potravinu krásně obalí a po usmažení je vše úžasně křupavé.

V mase i v zelenině zůstane veškerá šťáva. Pokrm při smažení vůbec necáká tuk na všechny světové strany. Smažím ve vyšší vrstvě tuku.

Pokud byste udělali pokus a smažili například kolečka cukety v klasickém těstíčku, které propustí šťávu do oleje, musíte pak následně umýt okolí pánve pocákané od tuku.

S tempurou se vám to nestane.