Glazované krůtí kostky se sezamem

https://www.varimesmarcelou.cz/glazovane-kruti-kostky-se-sezamem

Glazované krůtí kostky se sezamem jsou skutečná minutka připravená raz dva. Když si maso připravíte den předem, pak pokrm můžete podávat za 10 minut. Chuť glazovaných krůtích kostek jen tak nezapomenete, je totiž fantastická (nepřeháním). Budete-li pokrm podávat i s hranolky, bude chutnat i dětem.

Na přípravu 4 porcí glazovaných krůtích kostek se sezamem budeme potřebovat

- 600 g krůtích prsních řízků nakrájených na kostky
- 2 čajové lžičky opraženého sezamu
- 1 polévkovou lžíci oleje
- 1 polévkovou lžíci medu
- Hrst nasekané petrželky
- Pánev WOK

Na naložení masa si připravíme

- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1 čajovou lžičku soli
- 2 čajové lžičky Solamylu
- 2 čajové lžičky sójové omáčky
- Trochu chilli
- 1 polévkovou lžíci oleje

Čas přípravy: **5 minut**

Doba naložení masa: **10 minut (lze připravit i den předem)**

Tepelná úprava: **do 10 minut (spíše 8 minut)**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy glazovaných krůtích kostek se sezamem

Krůtí maso nakrájíme na kostky a vložíme ho do misky. K masu přidáme všechny suroviny potřebné k naložení masa (je uvedeno výše). Kořením, smíchaným s olejem, kostky masa dokonale obalíme, zatížíme talířkem a necháme chvilku stát. Stačí 10–15 minut. Pokud si maso připravíte den předem, stačí naložené maso nechat chvíli temperovat, aby nebylo studené.

V pánvi WOK rozpálíme 1 polévkovou lžíci oleje. Do horké pánve přendáme naložené maso. Maso opékáme, za občasného prohození či promíchání přibližně 8-10 minut. Na poslední minutu k masu přidáme polévkovou lžíci medu a minutu zasmažíme, aby se kostky masa obalily lesklým medovým glazé.

Hotový pokrm posypeme sezamem, který jsme si průběžně opražili na suché pánvi a přidáme i nasekanou petrželku.

Můžeme podávat s rýží, hranolky, opečenými klíny brambor, anebo jen s chlebem. Já mám nejraději doma připravené hranolky z vlastních brambor, pečené v troubě.