

# JJIMDAK

## DUŠENÉ KUŘE SE ZELENINOU

### 닭찜

**Doba přípravy:** 20 minut

**Doba vaření:** 40 minut

**Množství:** 4 porce

#### Ingredience:

1 kg kuřecího masa

100 g batátových skleněných nudlí

6 hub shiitake

2 brambory střední velikosti

2 mrkve

1 cibule

3 stroužky česneku

1 lžička zázvoru

3 jarní cibulky

2 zelené jalapeño papričky (nepovinné)

120 ml sójové omáčky

250 ml vody

2 lžíce ústřicové omáčky

2 lžíce vína mirim

2 lžíce sirupu (rýžového nebo kukuřičného) nebo medu

3 lžíce třtinového cukru

1 lžíce sezamového oleje

pražená sezamová semínka na posypání

#### Moje doporučení:

Nakrájené brambory doporučuji před vařením nechat chvíli ponořené v čisté vodě. Zbavíte je tím přebytečného povrchového škrobu a po uvaření budou mít mnohem lepší a pevnější strukturu.

Během mého rozhovoru s Narin a Hannah (což je mimochodem skvělá taneční koučka pro k-popové skupiny a manažerka vyhlášeného tanečního studia) nám do studia dorazilo jídlo z rozvozu. Holky mi tehdy objednaly *jjimdak*. Do té doby jsem o tomto pokrmu nikdy neslyšela, ale jeho úžasné slano-sladké chutě mě okamžitě naprosto dostaly! Šlo o skvělé nepálivé dušené kuře s batátovými nudlemi, které jsem do té doby znala jen z tradičního japchae, a s obrovskou hromadou zeleniny. Věděla jsem, že po návratu domů musím tyhle chutě znovu věrně zrekonstruovat, abych mohla korejskou kuchyni představit i těm, kteří pálivému zrovna dvakrát nefandí.

#### Postup:

1. Batátové skleněné nudle a houby shiitake namočíme předem do misky s vlažnou vodou alespoň na 30 minut.
2. Máme-li celé kuře, naporcujeme jej na menší kousky a pečlivě z něj odstraníme veškerý přebytečný tuk.
3. Do většího hrnce vložíme naporcované kuře, přilijeme vodu, sójovou omáčku, ústřicovou omáčku, mirim, vybraný sirup (či med) a přisypeme třtinový cukr. Vše důkladně promícháme a bez pokličky přivedeme na vysokém ohni k varu. Na začátku vaření sbíráme z hladiny vznikající pěnu.
4. Poté plamen stáhneme na nižší stupeň, hrnec přikryjeme pokličkou a necháme maso pozvolna vařit dalších 20 minut.
5. Během této doby očistíme brambory, mrkev, cibuli, česnek a čerstvý zázvor. Z jarní cibulky odřízneme kořínky.
6. Brambory, mrkev, cibuli a jarní cibulky nakrájíme na větší kousky. Česnek a zázvor nasekáme nadrobno.
7. Po dvaceti minutách vaření kuřete vložíme do hrnce namočené houby shiitake, kousky brambor, mrkve, cibule a nasekaný česnek se zázvorem. Hrnec opět přikryjeme pokličkou a vaříme dalších 10 minut.
8. Namočené batátové skleněné nudle důkladně scedíme.
9. Jakmile je veškerá zelenina v hrnci krásně měkká a poddajná, přidáme scezené nudle a už bez pokličky vše společně povaříme posledních 3 až 5 minut.
10. Nudle by měly do sebe nasát chuť omáčky a být krásně jemné, ale na skus stále příjemně žvýkavé.
11. Po uvaření necháme hrnec chvíli zchladnout a jjimdak můžeme servírovat buď s miskou rýže, nebo jen tak jako plnohodnotný samostatný pokrm.