

Japońskie curry z wieprzowiną katsu

Czas ogółem **45 min** 15 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	kotlety wieprzowe
	Sól / pieprz
100 g	mąki
1	jajko
2 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
150 g	<u>Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu</u> olej do smażenia
Sos:	
50 g	masła
2	marchewki, pokrojone w drobną kostkę
1	cebula, drobno posiekana
0,25	kalafiora, pokrojonego w drobną kostkę
1 łyżka	curry
2 łyżki	mąki
3 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
600 ml	bulionu drobiowego
2 łyżki	octu ryżowego
0,25	kapusty szpiczastej, drobno poszatkwanej dymka, posiekana ryż ugotowany na parze

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kotlety obtocz w mące doprawionej solą i pieprzem. Następnie zanurz je w jajku wymieszanym z Sosem sojowym Kikkoman, a na koniec obtocz w Panko Kikkoman. Rozgrzej patelnię z warstwą oleju o grubości 1 cm. Smaż kotlety przez 3-4 minuty z obu stron. Odstaw na kilka minut, zanim przystąpisz do krojenia.

Krok 2

Rozpuść masło na patelni i dodaj marchewkę, kalafiora i cebulę. Smaż przez kilka minut, a następnie dodaj curry. Smaż dalej, aż uwolni się aromat. Następnie dodaj mąkę i dobrze wymieszaj. Dodaj Sos sojowy Kikkoman i bulion drobiowy i gotuj na małym ogniu przez około 15 minut. Dopraw do smaku octem ryżowym, solą, pieprzem, większą ilością Sosu sojowego Kikkoman i ewentualnie dodatkową ilością curry.

Krok 3

Podawaj kotlety pokrojone w cienkie plasterki na spodzie z poszatkwanej kapusty i ryżu. Całość udekoruj posiekaną dymką. Sos curry podawaj osobno.