



JERNEJ KITCHEN

JAPONSKI CURRY KRUH (KARE PAN)

Japonski curry kruh ali Kare Pan je vrhunski ocvrt kruh polnjen s slastnim curryjem. Gre za tako omamno jed, da jo je nemogoče nehati jesti.

ZA	6	KRUHKOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	1	URA 15 MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 40 MINUT

JAPONSKI CURRY KRUH

300 g piščančjega currya (npr. Curry s piščancem Podravka)

120 ml mleka

5 g suhega kvasa

1 žlica sladkorja

200 g gladke bele moke

½ žličke soli

1 žlica belega olja

1 jajce

100 g panko drobtin

500 ml olja, za cvrtje

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

skodelica

večja skleda

živilska folija

valjar

Oglas

CURRY S PIŠČANCEM

V ponev damo curry s piščancem in postavimo na zmeren ogenj. Kuhamo 20 minut med občasnim mešanjem, da se curry nekoliko zgosti. Postavimo na stran in pripravimo testo za japonski kruh.

KVASEC

V skodelico vlijemo mlačno mleko. Dodamo kvas in sladkor, premešamo in postavimo na stran za 10 minut, da začne kvas delovati.

TESTO

V večjo skledo stresemo belo moko, sol, pripravljen kvasec in olje. Zagnetemo v gladko in prožno testo. Testo damo v skledo, skledo pokrijemo z živilsko folijo ali krpo ter pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 1 uro, oziroma tako dolgo, da se zmes podvoji.

OBLIKOVANJE

Testo razdelimo na šest kosov. Vsak kos oblikujemo v kroglico. Kroglico postavimo na pekač ali večji krožnik. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Pokrijemo z živilsko folijo ali krpo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 15 minut.

OBLIKOVANJE

Vsako kroglico razvaljamo v krog premera 10 cm. Na sredino damo radodarno žlico curry-a, nato pa testo zapremo v žepek. Stranice dobro stisnemo skupaj, da nadev med pečenjem ne bo uhajal.

PEČENJE

V skledo ubijemo jajce in ga razžvrkljamo. Na drug krožnik damo panko drobtine. Vsak kruhek najprej dobro pomočimo v jajce, nato pa še v panko drobtine. Na močan ogenj pristavimo kozico z oljem, ki ga segrevamo do 170 stopinj. Vanj previdno spustimo po dva kruhka, ki ju na vsaki strani cvremo do zlate barve, oziroma približno 2 - 3 minute na vsaki strani. Postopek ponovimo še s preostalimi kruhki. Pečene kruhke odložimo na pekač obložen s kuhinjsko brisačko, da se odvečna maščoba odcedi, nato še tople postrežemo.