

SMAŻONE UDKA

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1342 razy.

Kuchnia chińska

1 kg udek kurczaka
1 średnia cebula
6 szklanek oleju
2 łyżki oleju
2 lekko roztrzepane białka
mąka ziemniaczana
1 roztarty ząbek czosnku
1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)
Marynata:
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka czystej wódki, winiaku lub brandy
1 łyżeczka bardzo drobno posiekanego świeżego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
2 łyżeczki cukru
Sos przyprawowy:
1/2 szklanki wywaru I
2 łyżki keczupu
2 łyżeczki przyprawy chilli lub sosu sojowego
sok i skórka starta z 1/2 cytryny
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
sól do smaku
2 łyżki cukru

Usunąć kostki z mięsa wypłukać, osuszyć. Widelcem nakłuć w kilku miejscach z jednej i drugiej strony, podzielić udką na dwa kawałki. Mięso wymieszać ze składnikami marynaty, wstawić do lodówki na kilka godzin, obracając dwukrotnie. Osączyć, marynatę i odstawić. Składniki sosu przyprawowego wymieszać, dodać marynatę, zamieszać, odstawić. Obraną cebulę przeciąć wzdłuż na pół, pokrajać w poprzek w 1/2 cm plasterki, rozdzielić na pojedyncze listki. 6 szklanek oleju wlać do garnka, rozgrzać na dużym ogniu około 5 min. Tymczasem mięso zanurzyć w białkach, obtoczyć w mące, ułożyć jedną warstwę na talerzu. Sprawdzić temperaturę oleju. Kłască po kawałku kurczaka w gorący olej, smażyć na jasnożółty kolor, łyżką cedzakową wybrać usmażone kawałki, przełożyć na cedzak do osączenia, wyłączyć gaz. Metalowym sitkiem zebrać zanieczyszczenia z powierzchni oleju. Olej rozgrzać na dużym ogniu, sprawdzić temperaturę włożyć przesmażone udką, smażyć na ciemnożółty kolor, przełożyć na cedzak, trzymać w ciepłe. Cebulę wsypać na gorący olej, lekko mieszając smażyć, aż będzie szklista. Olej z cebulą przelać do metalowego sitka opartego na garnku. Rondel podgrzać na dużym ogniu, wlać 2 łyżki oleju, włożyć czosnek, mieszając smażyć 10 sek. Zamieszać sos przyprawowy, wlać do czosnku, gotować aż zgęstnieje nie przerywając mieszania. Zmniejszyć płomień, wlać łyżkę oleju sezamowego, zamieszać wyłączyć gaz. Udką ułożyć w jedną warstwę na głębokim półmisku, przybrać smażoną cebulą, polać sosem. Podawać natychmiast. Porcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem, z dodatkiem warzyw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD