Kura w słodko-kwaśnym sosie

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1409 razy.

Kuchnia indonezyjska

1 pierś kury pokrajana na centymetrowe plasterki
1 małe jajo roztrzepane
1 i 1/2 łyżki mąki ziemniaczane)
1 szklanka oleju jadalnego
1 mała cebula pokrojona w talarki
1 średni pomidor pokrajany w plasterki
1 mała marchewka pokrajana w krążki
1 łyżka cukru
sól i pieprz do smaku
1 łyżeczka octu
6 1/2 szklanki wody
1/2 małego kalafiora pokrajanego w plasterki
1/2 szklanki obgotowanego zielonego groszku

1. Plasterki kury zanurzyć w jaju, obtoczyć w mące, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, przełożyć na talerz.
2. Odlać nadmiar oleju.
3. Cebulę zrumienić na gorącym oleju, dodać pomidory, marchewkę, cukier, pieprz, ocet z wodą, zagotować , zmniejszyć płomień i dusić przez 10 min.
4. Włożyć usmażoną kurę, kalafior, groszek i dusić przez 2 min. (sos powinien być słodko-kwaśny a kalafior chrupiący)
5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą ze śmietaną.

Proporcje dla 2-3 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD