

KURCZAK NA OSTRO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

Kuchnia chińska

1 kg udek kurczaka
2 łyżki wody
2 szklanki oleju
3/4 szklanki orzeszków ziemnych lub kukurydzy z puszki
4 suszone strączki papryki chilli lub 1-1 1/2 łyżeczki przyprawy chilli
2 roztarte ząbki czosnku
2 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
1 łyżka czystej wódki
4 małe cebule pokrajane w grube piórka
2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)
Przyprawy:
1 białko
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki soli
1 rozarty ząbek czosnku (dowolnie)
Sos przyprawowy:
1 łyżka winnego lub owocowego octu (5%)
1 łyżka cukru
1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 łyżka sosu sojowego

Orzeszki wrzucić na wrzącą wodę, gotować 30 sek, starannie osączyć. Usunąć z udek skórę i kości. Mięso pokrajać w kostkę o wymiarach 1 1/2 x 2 cm. Mięso wymieszać z 2 łyżkami wody, odstawić na 30 min. Przyprawy połączyć, dodać do mięsa, wymieszać ręką, odstawić na 2 godz., można wstawić do lodówki na noc. Składniki sosu przyprawowego zamieszać, odstawić. Olej wlać do rondla, rozgrzać na dużym ogniu, wsypać orzeszki lub osączoną, osuszoną kukurydzę, smażyć orzeszki przez 30 sek, kukurydzę 15 sek, wybrać metalowym sitkiem, dokładnie osączyć. Olej mocno rozgrzać, wyłączyć gaz, dodać kawałki kurczaka, mieszając trzymać w oleju 30 sek, przelać olej z kurczakiem do cedzaka opartego na garnku, osączyć. Dwie łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać przełamane papryczki chilli, zamieszać, dodać czosnek i imbir oraz cebulę, zamieszać, włożyć kurczaka, wlać wódkę, mieszając smażyć 20 sek. Kawałki mięsa przesunąć na bok patelni, wlać zamieszany sos przyprawowy na środek, mieszając doprowadzić do zgęstnienia. Dokładnie wymieszać z kurczakiem, pokropić olejem sezamowym, posypać orzeszkami lub kukurydzą. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne z ryżem, z potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD