
KURCZAK NA OSTRO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

Kuchnia chińska

1 mały kurczak (około 1 kg)
25 dag marchwi
1 - 3 łyżeczek przyprawy chilli
2 1/2 łyżeczki sosu sojowego
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/4 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"
1 mała cebula dymka pokrajana w 3 cm kawałki
1-2 roztarte ząbki czosnku (dowolnie)
2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
3-4 łyżki oleju do smażenia
wrząca woda

Kurczaka podzielić na 12-16 kawałków, natrzeć łyżką sosu sojowego i łyżką alkoholu, odstawić na 1 godz. Oskrobaną marchew pokrajać w dużą kostkę. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu wsypać marchew, mieszając smażyć minutę, włożyć kawałki kurczaka, smażyć do zrumienienia około 2 min, dodać cebulę imbir, chilli i czosnek, mieszając smażyć 30 sek, wlać 1 1/2 łyżki sosu sojowego i łyżkę alkoholu, mieszając smażyć 30 sek. Składniki z patelni przełożyć do czystego garnka. Na patelnię, w której smażyono kurczaka, wlać szklankę wrzątku, mieszając łyżką zeszkobić cząsteczki pozostałe ze smażenia, wlać do garnka z kurczakiem. Zalać szklanką wrzącej wody, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu około 1 godz. lub do miękkości mięsa. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD