
CHRUPIĄCE UDKA W "PIĘCIU PRZYPRAWACH"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

Kuchnia chińska

4 udką z kurczaków

2 1/2 łyżeczki soli

pieprz do smaku

1 łyżeczka imbiru w proszku

olej do głębokiego smażenia

Sos przyprawowy:

1 1/2 szklanki wywaru I lub rosółu z kury

1 1/2 łyżki sosu hoisin lub powideł śliwkowych z łyżeczką cukru i roztarty ząbek czosnku

1 1/2 łyżki pasty z żółtej fasoli lub miodu

3/4 łyżeczki pieprzu

1 1/2 łyżki "pięciu przypraw"; cynamonu lub zmielonego ziela angielskiego

Każde udko podzielić na dwa kawałki, natrzeć solą, pieprzem i imbirem, odstawić na 30 min. Wywar lub rosół wlać do garnka, dodać pozostałe składniki przypraw, dokładnie wymieszać, doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając. Włożyć mięso, dusić pod przykryciem 15 min na małym ogniu, zestawić z gazu, odstawić na 20 min, dokładnie osączyć. Olej rozgrzać w głębokim rondlu, sprawdzić temperaturę, włożyć po 2 kawałki kurczaka, zmniejszyć płomień na średni, smażyć na ciemnozłoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, osączyć, trzymać w ciepłej - smażyć pozostałe kawałki. Podawać z plackami mandaryńskimi i sosem śliwkowym lub hoisin. Proporcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD