CHRUPIĄCE UDKA W "PIĘCIU PRZYPRAWACH"

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1662 razy.

Kuchnia chińska

4 udka 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 l lub rosołu 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 cieple - smażyć pozostałe kawałki. Podawać z plackami mandaryńskimi i sosem śliwkowym lub hoisin. Proporcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD