
Kurczak chrupiący

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1250 razy.

Kuchnia chińska

1 duży kurczak

2 łyżeczki soli

2 łyżki drobno posiekanego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

1 /2 łyżki cukru

1 /2 łyżki octu

1i1/2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 łyżki

przyprawy maggi z 1 łyżka wody

3 łyżki wody

1 i 1/2 łyżki wytrawnego białego wina lub wody i 3 łyżki mąki ziemniaczanej

olej do głębokiego smażenia

1. Całego kurczaka natrzeć solą i imbirem, odstawić w chłodne miejsce na 3-4 godz.

2. Pokrajać kurczaka na 16-20 części.

3. Wymieszać na pastę: cukier z octem, sos sojowy lub maggi z wodą, wino i mąkę.

4. Posmarować kawałki kurczaka połową pasty, ułożyć na talerzu, pozostawić w przewiewnym miejscu na 2 godz.

5. Posmarować kurczaka resztą pasty, odstawić na godzinę.

6. Na mocno rozgrzanym oleju smażyć po 8-10 kawałków kurczaka przez 3 min; aż mięso będzie chrupiące.

7. Podawać z bułeczkami na parze MAN-TOU i sosem sojowo-czosnkowym

Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD