
Kurczak w chili

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1289 razy.

Kuchnia chińska

1 pierś kurczaka pokrajana w kostkę sól
2 łyżki wytrawnego białego wina lub wody
1 białko ubite z 2 łyżkami męki ziemniaczanej
3 łyżki oleju jadalnego
2 małe strąki pieprzu tureckiego lub 1/2
łyżeczki przyprawy chili.

Sos:

1 i 1/2 cm korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
2 dymki lub małe cebule drobno posiekane
1 posiekany ząbek czosnku
1 łyżeczka octu
1 i 1/2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi z 1 łyżką wody
3 łyżki rosołu lub wody
1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1. Mięso wymieszać z winem, odstawić na 5 min. (gdy jest wymieszane z wodą nie odstawiać), dodać białko z mąką, dokładnie wymieszać.
 2. Wymieszać składniki sosu, odstawić.
 3. Mocno rozgrzać olej i smażyć pieprz turecki przez minutę (chili dodać razem z sosem).
 4. Włożyć kurczaka, smażyć na dużym ogniu przez 1 i 1/2 min., mieszając.
 5. Wlać sos, i dusić przez 2 min., mieszając.
 6. Natychmiast podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub z bułeczkami na parze MAN-TOU
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD