
Kurczak duszony

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

Kuchnia koreańska

1 kurczak

Marynata:

4 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy maggi z 3 łyżkami wody

pieprz do smaku

1 drobno posiekana dymka lub 2 łyżki posiekanej cebuli

1 roztarty ząbek czosnku

1 łyżka cukru

1 łyżeczka oleju jadalnego

2 łyżki oleju jadalnego do smażenia

1. Zdjąć skórę i usunąć kostki z kurczaka, mięso lekko utłuc drewnianym tłuczkiem, pokrajać w grube kawałki.
 2. Dokładnie wymieszać sos sojowy lub maggi z wodą, pieprz, dymkę, czosnek, cukier i łyżeczkę oleju.
 3. Włożyć kawałki kurczaka do marynaty i po wymieszaniu odstawić na godzinę.
 4. Wyjąć kawałki mięsa, dobrze osączyć, smażyć na rozgrzanym oleju na małym ogniu na mocna złoty kolor.
 5. Wlać 1/4 szklanki wody i dusić pod przykryciem około 30 min., aż mięso będzie miękkie. Doprawić solą.
 6. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i azjatycką sałatką.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD