

# KURCZAK W CYTRYNIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

Kuchnia chińska

2 kg świeżego kurczaka

3 łyżki oleju

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody

8 małych cebuli lub dymki

2 ząbki czosnku

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

Marynata:

1 łyżka czystej wódki, winiaku lub brandy

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżeczki soli

Sos cytrynowy:

2 cytryny

3 łyżki cukru

1 1/2 szklanki wywaru I

Wypatroszonego kurczaka wypłukać, osuszyć. Składniki marynaty wymieszać w dużej misce, włożyć kurczaka, natrzeć marynatą z wierzchu i od wewnątrz, odstawić na 2-3 godz. obracając kilkakrotnie. Kurczaka osączyć, pozostałą marynatę odstawić. Zetrzeć skórkę z cytryn, wycisnąć sok z 1 1/2 cytryny, zostawiając połowę do przybrania potrawy. Startą skórkę i sok z cytryny wymieszać z cukrem i wywarem i odstawić. Obrane cebulki pokrajać na 2-4 części, rozplaszczyc lekkim uderzeniem tłuczka. Czosnek posiekać i rozetrzeć. Do płaskiego szerokiego garnka wlać 3 łyżki oleju, rozprowdzić po dnie, mocno podgrzać na dużym ogniu. Włożyć kurczaka, zmniejszyć płomień, obrumienić ze wszystkich stron po czym wyjąć i przełożyć na talerz. Do oleju w garnku dodać cebulę, czosnek i imbir, mieszając smażyć przez 20 sek. Wlać odstawioną marynatę do składników sosu cytrynowego, zamieszać, wlać do aromatycznych warzyw w garnku, doprowadzić do wrzenia, włożyć kurczaka, przykryć i dusić na małym ogniu około 40 min, obracając kilkakrotnie. Po nakłuciu udka wykałaczką, sok winien być przezroczysty. (Dusić dalsze kilka minut po pokazaniu się różowego soku).

Miękkiego kurczaka wyłożyć na talerz i posmarować olejem sezamowym lub sojowym. Przystudzonego kurczaka podzielić na bardzo małe kawałki ("na ząbek"), ułożyć na półmisku, przykryć, trzymać w cieple. Sos z garnka przelać do rondelka, doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu. Mąkę ziemniaczaną rozprowdzić łyżką wody. Mieszając sos wlać mąkę z wodą, mieszać do zgęstnienia i zagotowania. W razie potrzeby doprawić sokiem z cytryny lub cukrem. Kurczaka polać gorącym sosem, przybrać plasterkami cytryny, podawać natychmiast. Porcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem, z potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD