
KURCZAK W IMBIROWYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 kg świeżego kurczaka

4 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

3 łyżki oleju

4 rozgniecione ząbki czosnku

1 łyżka czystej wódki

2 cebule dymki grubo posiekane

posiekana zielona kolendra lub zielona pietruszka

Marynata:

1 łyżka czystej wódki

2 łyżeczki soku ze świeżego korzenia imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku z 2 łyżeczkami wody

2 łyżeczki soli

Sos przyprawowy: 1 szklanka sosu spod kurczaka gotowanego na parze z dodatkiem wywaru I lub wody

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki cukru

2 łyżki sosu ostrygowego lub sojowego

Opłukanego kurczaka osuszyć , włożyć do miski (o takich rozmiarach, aby kurczak wypełniał naczynie), dodać składniki marynaty, starannie natrzeć kurczaka, odstawić na 2 godz. lub wstawić do lodówki na noc. Obracać kilkakrotnie podczas marynowania. Kurczaka gotować w misce na parze przez 30 min. Udko nakłuć wykałaczką; gdy ukaże się różowy płyn, gotować jeszcze przez 5-8 min. Kurczaka przełożyć na talerz, posmarować 2 łyżkami oleju sezamowego lub sojowego, wystudzić , przykryć . Sos w misce powstały podczas gotowania przecedzić przez 2-3 warstwy gazy, wymieszać z pozostałymi składnikami sosu przyprawowego i odstawić . Rondel podgrzać , wlać 3 łyżki oleju, mocno rozgrzać na dużym ogniu, dodać czosnek, mieszając smażyć 10 sek (nie dopuścić do zrumienienia), wlać wódkę, dodać odstawiony sos przyprawowy, zmniejszyć płomień, mieszając doprowadzić do wrzenia i zgęstnienia, w razie potrzeby doprawić solą. Trzymać na bardzo małym ogniu lub wstawić do garnka z gorącą wodą. Przed podaniem oddzielić mięso od kostek, rozdzielając na drobne kawałeczki ("na ząbek"). Podgrzewać na parze około 2 min. Gorące mięso kurczaka posypać cebulą dymką i posiekaną zieleniną, polać sosem, wymieszać przez podrzucanie. Podawać natychmiast. Porcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD