
KURCZAK PIECZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia chińska

2-2 1/2 kg świeżego kurczaka

1 cytryna pokrajana w ósemki

3 łyżeczki soli

1 łyżeczka "pięciu przypraw" lub cynamonu

Mieszanka do smarowania: 3 łyżki octu (6%)

2 łyżki czystej wódki, winiaku lub brandy

1 łyżka miodu

1-2 roztarte ząbki czosnku (dowolnie)

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki wody

Wypłukanego kurczaka osuszyć . Sól i cynamon wsypać na czystą małą patelnię, mieszając podgrzewać na średnim ogniu aż nabiorą ciemnożółtego koloru (około 45 sek), po czym wsypać do otworu brzuszego; trzymając kurczaka za nogi, poruszać nim tak, aby rozprowadzić przyprawy. Spiąć wykałaczkami lub zeszyć . Płyn do smarowania wymieszać w rondlu. Mieszając gotować na małym ogniu do zgęstnienia. Kurczaka cienko posmarować mieszanką 3 razy, powiesić za skrzydełka w przewiewnym miejscu. Zostawić na noc. Resztę mieszanki odstawić . Piekarnik rozgrzać do temperatury 190 °C. Wkładkę do gotowania na parze włożyć do brytfanny. Ułożyć kurczaka piersią do dołu, posmarować odstawioną mieszanką do smarowania, piec do zrumienienia około 45 min, obrócić piersią do góry, posmarować , piec na ciemnożółty kolor około 45 min. Wyjąć z piekarnika, pokrajać na małe kawałeczki ("na ząbek"), przybrać cytryną. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z dodatkiem ryżu i zupy lub na 8-10 porcji na przyjęciu, kiedy podajemy kilka potraw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD