
KRYSTAŁOWY KURCZAK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 świeżego kurczaka

6 szklanek wody

6 szklanek wywaru I

2 cebule dymki

3 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

olej

Wypatroszonego kurczaka wypłukać , osuszyć , związać nogi. Wodę i wywar wlać do głębokiego garnka, dodać cebulki i imbir, doprowadzić do wrzenia. Włożyć kurczaka piersią do dołu, doprowadzić do zagotowania, natychmiast przykryć garnek, wyłączyć gaz, zestawić garnek z kuchenki. Pozostawić do całkowitego wystudzenia pod przykryciem 5-6 godz. lub przez całą noc. Wyjąć kurczaka z garnka, usunąć sznurek, dokładnie osączyć . Posmarować olejem, wstawić do lodówki na przynajmniej 2 godz. Pokrajać na małe kawałki przed podaniem. Podawać z wybranym sosem. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z dodatkiem warzyw i ryżu, lub dla 10-12 osób na przystawki, kiedy podajemy kilka potraw

Uwaga! Z dwóch kurczaków oddzielić część piersiową od części z udkami. Piersiowe połówki ptaka gotować jak podano w przepisie: "Kryształowy kurczak". Z udek przyrządzić "Pikantne udka" lub "Smażone udka"

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD