
KURCZAK SOLONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

Kuchnia chińska

2 kg świeżego kurczaka

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

2 gałązki zielonej kolendry lub pietruszki

Przyprawy:

2 całe gwiazdki anyżu lub 1 łyżeczka anyżu

2 rozłupane gałki muskatołowe

2 łyżki anyżu lub kopru włoskiego

1 łyżeczka syczańskiego pieprzu lub grubo zmielonego pieprzu

4 szklanki wody

1 szklanka wywaru I

1 szklanka przegotowanej; wystudzonej wody

Solanka:

2 łyżki oleju

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

2 rozgniecione ząbki czosnku

4 cebule dymki

1 1/4 szklanki wytrawnego białego wina lub 3/4 szklanki wódki i 1/2 szklanki wody

2 gałązki zielonej kolendry lub zielonej pietruszki ze szczyptą zmielonej kolendry

1/2 szklanki cukru

Mieszanę przypraw (oprócz wywaru i przegotowanej wody) wymieszać z 4 szklankami wody w rondlu po czym gotować na dużym ogniu aż pozostanie 1 szklanka płynu. Przecedzić, połączyć z wywarem i zimną, przegotowaną wodą po czym zamrozić. Głęboki garnek (o pojemności 6 l) napełnić do połowy wodą, doprowadzić do wrzenia, dodać imbir świeży lub sproszkowany, włożyć kurczaka, zagotować, przykryć, wyłączyć gaz, odstawić na 20 min. Garnek odkryć, kurczaka obrócić; doprowadzić jeszcze raz do zagotowania, przykryć, wyłączyć gaz, pozostawić na 20 min. Udka kurczaka nakłuć wykałaczką; gdy pokaże się różowy płyn przykryć garnek na dalsze 10 min (nie gotować). Przełożyć kurczaka na cedzak, wypłukać ze wszystkich stron pod bieżącą zimną wodą. Płyn, w którym gotowano kurczaka odstawić. Dwie łyżki oleju rozgrzać w rondlu, dodać cebulę dymkę, czosnek, 4 plasterki imbiru świeżego lub sproszkowanego, zieloną kolendrę lub pietruszkę ze zmieloną kolendrą, mieszając smażyć 15 sek. Wlać alkohol i 4 szklanki odstawionego płynu, w którym gotowano kurczaka, wymieszać z cukrem i solą, wlać do dużego głębokiego garnka, dodać zamrożoną mieszanę przypraw. Zanurzyć kurczaka, płyn powinien wypełniać również jamę brzuszną, przykryć, wstawić do lodówki na 12 godz. Następnego dnia wyjąć garnek z kurczakiem, ptaka obrócić, pozostawić w chłodnym miejscu (nie w lodówce). Godzinę przed podaniem wyjąć kurczaka, galaretkę pozostawić w temperaturze pokojowej, aby stała się płynna. Kurczaka posmarować olejem sezamowym, podzielić na małe kawałeczki ("na ząbek"), połączyć 1/3 - 1/2 szklanki płynnej galaretki, przybrać zieloną pietruszką lub kolendrą. Porcje: dla 10-12 osób, na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD