KURCZAK W FOLII

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1890 razy.

Kuchnia chińska
1 kg udek kurczaka
25 dag słoniny lub wędzonego boczku
6 cebulek dymek

Przyprawy:
sok z plasterków korzenia świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
2 łyżeczki czystej wódki, winiaku lub brandy
1 łyżka oleju sojowego
1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka sosu ostrygowego lub sos sojowy
2 łyżeczki sosu sojowego
1/4 łyżeczki pieprzu
1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1-2 roztarte ząbki czosnku (dowolnie)

Skórę i kostki usunąć z udek, mięso pokrajać na kawałki o wymiarach 3 x 4 i 1/2 cm. Przełożyć do miski, dodać wszystkie przyprawy, wymieszać ręką, wstawić do lodówki na noc. Dwie godziny przed przyrządzeniem wyjąć . Słoninę lub boczek pokrajać na 24 - 30 kwadratów o boku 3 cm. Od cebulek odkroić szczypior - 3 cm przy cebulce. Każdą przeciąć wzdłuż na pół, rozdzielić . Folię aluminiową pociąć na kwadraty o wymiarach 9 cm. Plasterki słoniny położyć pośrodku folii, ułożyć na nich po kawałku kurczaka i cebulki dymki, przykryć drugim plasterkiem słoniny. Folię złożyć w trójkąt, wolne brzegi zwinąć w wąski rulon (1/2 cm), mocno przycisnąć . Piekarnik nagrzać do temperatury 250 °C. Zwinięte kawałki kurczaka ułożyć jedną warstwą na blasze o niskich bokach. Wstawić do gorącego piekarnika i piec 15 min. Podawać na gorąco. Proporcje: dla 10-12 osób, na przystawkę

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD