

---

# KURCZAK W FOLII

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1648 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 rozrte zębki 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 boczec pokrajać na 24 - 30 kwadratów o boku 3 cm. Od cebulek odkroić szczypiar - 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD