
PIKANTNE UDKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1251 razy.

Kuchnia chińska

1 kg udek z kurczaka

mąka do obtoczenia

olej do głębokiego smażenia

2 łyżki oleju

Marynata: 3 łyżki czystej wódki

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka soli

1 cebula dymka pokrojona w 4 cm kawałki lub cebula pokrajana w talarki

Przyprawy:

1/2 -1 łyżeczki rozgniecionej suszonej papryczki chilli lub przyprawy chilli

1/2 łyżeczki grubo zmielonego pieprzu suszona skórka z pomarańczy lub dwóch mandarynek

1 łyżka octu

wywar I lub woda

1/2 łyżeczki glutasoli lub "Jarzynki" albo "Vegety"

Udka pociąć w 4 cm kawałki, wymieszać ze składnikami marynaty, odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin. Mięso kurczaka osączyć, marynatę wymieszać z kilkoma łyżkami wywaru lub wody: Płynu powinno być pół szklanki. Kawałki mięsa obtoczyć w mące. 3 - 5 szklanek oleju wlać do rondla o grubym dnie, rozgrzać, sprawdzić temperaturę. Kłaść po kilka kawałków mięsa w gorący olej, smażyć na złoty kolor około 3 minut, wybrać łyżką cedzakową, osączyć. Smażyć pozostałe mięso. Nie smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie. Wszystkie usmażone kawałki mięsa włożyć do gorącego oleju, smażyć na ciemnozłoty kolor około 3 min, olej z udkami przelać do metalowego cedzaka ustawionego na garnku. 2 łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na małym ogniu, wsypać papryczkę lub chilli, pieprz i połamaną skórkę pomarańczową mieszając smażyć minutę, zwiększyć płomień, dodać kawałki kurczaka, starannie wymieszać, wlać ocet, zamieszać i smażyć na średnim ogniu aż ocet wyparuje. Kawałki kurczaka na patelni polać wywarem z marynatą, przyprawić 1/2 łyżeczki soli i glutasoli, dusić aż płyn wyparuje, około 15 min, mieszając kilkakrotnie. Podawać na gorąco lub na zimno. Proporcje: dla 4-6 osób -jako danie główne, z dodatkiem warzyw i zupą, lub dla 10-12 osób na przyjęciu, kiedy podajemy kilka dań

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD