PIKANTNE UDKA

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1473 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 l 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

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