KURCZAK Z PAPRYCZKAMI CHILLI

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1237 razy.

Kuchnia chińska
6-8 suszonych strączków chilli
2 duże cale piersi kurczaka
1 białko
mąka ziemniaczana
1/2 szklanki orzeszków ziemnych lub migdałów bez łupinek
sól
1/2 łyżeczki cukru
1/2 łyżeczki glutasoli, "Jarzynki" lub "Vegety"
1 łyżeczka octu
Sos przyprawowy
1 łyżka sosu sojowego
1/2 szklanki wywaru l lub wody
1 łyżka czystej wódki
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Skórę i kości usunąć z piersi kurczaka. Mięso pokrajać w kostkę o boku 1 i 1/2 cm. Lekko roztrzepać białko. Mięso pokrajane w kostkę zanurzyć w białku, obtoczyć w mące, odstawić na 1-3 godz. Orzeszki lub migdały wsypać na gorącą wodę, gotować 30 sek na dużym ogniu, odcedzić , osączyć w cedzaku, wysypać na czystą ściereczkę. Stręki ostrej papryczki zalać wodą, dodać łyżkę oleju, gotować 10 min na średnim ogniu, osączyć , drobno posiekać . Składniki sosu wymieszać . 3-4 łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, mocno podgrzać na dużym ogniu, wsypać suche orzeszki, wsypać 1/2 łyżeczki soli, mieszając smażyć na złoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, przełożyć na talerzyk. 3 łyżki oleju wlać do tej samej patelni, mocno rozgrzać na średnim ogniu, dodać mięso, mieszając smażyć 30 sek, dodać 2 łyżeczki posiekanej papryczki, cukier, glutasól i sól, mieszając smażyć 3 min. Mięso pokropić octem, smażyć do wyparowania płynu. Wsypać orzeszki, wlać zamieszany sos przyprawowy, mieszając dusić do zgęstnienia. Podawać na gorąco lub na ciepło. Proporcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem, z potrawą z warzyw i zupą lub na 6-8 porcji na przyjęciu, kiedy podajemy inne dania

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