

CURRY Z KURCZAKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1505 razy.

Kuchnia chińska

1 duży kurczak

1 duża cebula

25 dag marchwi

1/4 szklanki oleju

1 rozgnieciony ząbek czosnku

2 łyżki przyprawy "Curry"

1/4 łyżeczki przyprawy chilli lub ostrej papryczki (dowolnie)

1 łyżka czystej wódki

1 1/2 szklanki śmietanki lub mleczka kokosowego

1/2 łyżeczki mąki pszennej

1 1/2 szklanki wody

1/2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody

Przyprawy:

łyżki sosu sojowego

2 drobno posiekane plasterki świeżego korzenia imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1 łyżeczka cukru

1/2 łyżeczki soli

szczypta pieprzu

Kurczaka podzielić na 4 części. Pierś kurczaka przeciąć wzdłuż na pół, następnie podzielić na kawałki o wymiarach 3 x 6 cm. Udka oddzielić od nóg, każdą część porąbać na takie same kawałki jak piersi. Każde skrzydełko podzielić na 3 części. Kurczaka wymieszać ręką z przyprawami, odstawić na 1-2 godz. Obraną cebulę pokrajać wzdłuż na 4 części, każdą przepołówić w poprzek, rozdzielić na listki. Marchewkę oskrobać i wypłukać, przeciąć wzdłuż na pół, krajać połówki w zygzak tak, aby tworzyły trójkąty. Wsypać na wrzącą wodę, gotować 5 min, odcedzić, odstawić. Śmietankę lub mleczko kokosowe wymieszać z mąką pszenną. Olej wlać na głęboką patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać cebulę, mieszając smażyć 10 sek, wybrać łyżką cedzakową, odstawić. Czosnek włożyć do tej samej patelni, mieszając smażyć 20 sek, dodać kawałki kurczaka, smażyć ciągle, mieszając na dużym ogniu aż mięso utraci swój różowy kolor, około 5 min. Zmniejszyć gaz na średni. Posypać przyprawą, "Curry" i chilli, wlać wódkę, wymieszać. Śmietankę z mąką wlać do mięsa, mieszając doprowadzić do zagotowania na dużym ogniu, wlać wodę, wymieszać, zagotować, zmniejszyć płomień, przykryć, dusić 15 min. Dodać marchewkę, przesmażoną cebulę i sól, zamieszać, dusić pod przykryciem dalsze 5 min. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 2 łyżkami wody. Mieszając potrawę wlać rozprowadzoną mąkę, gotować nie przerywając mieszania aż sos zgęstnieje. Potrawę przełożyć do miski lub głębokiej salaterki. Podawać na gorąco. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem, _z dodatkami smażonych warzyw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD