KURCZAK GOTOWANY NA CZERWONO

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1445 razy.

Kuchnia chińska
1 1/2 -2 kg kurczak
1 1/2 szklanki wody
1 mała kostka rosołowa (kurza)
4 plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku
1/4 łyżeczki soli
1 1/2 łyżeczki cukru
pieprz do smaku
5 - 6 łyżek sosu sojowego
2 całe gwiazdki anyżu lub 2 łyżeczki kopru włoskiego

Wodę w dużym garnku doprowadzić do wrzenia. Włożyć oczyszczonego kurczaka, gotować na małym ogniu 8 min. Odcedzić, osączyć, włożyć do małej brytfanny. Wlać wodę, dodać rozkruszoną kostkę rosołową, imbir, sól, cukier, pieprz, sos sojowy i anyż, zagotować na kuchence. Przykryć brytfannę z kurczakiem, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i piec 30 min. Obrócić ptaka, zmniejszyć temperaturę do 180°C, piec 25 min, obrócić i piec dalsze 25 min. Kurczaka polewać sosem po każdym obróceniu. Wyjąć, podzielić na małe kawałki, polać sosem. Podawać na gorąco. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem i potrawą z warzyw

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD