
KURCZAK DUSZONY W MIODZIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1284 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 - 2 kg kurczak

1 1/2 łyżeczki soli

6 łyżek oleju

6 plasterków imbiru lub 3 łyżeczki imbiru w proszku

1 roztarty ząbek czosnku (dowolnie)

1 i 1/2 szklanki wywaru I, rosółu lub wody

3 - 4 łyżki sosu sojowego

1 1/2 łyżeczki cukru

1/4 szklanki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

5 łyżek płynnego miodu

Kurczaka podzielić na 30 małych cząstek. Natrzeć solą, czosnkiem (i imbirem w proszku), odstawić na 2-3 godziny. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać plasterki świeżego imbiru (imbir w proszku dodajemy do mięsa), mieszając smażyć 30 sek. Dodać kawałki kurczaka, mieszając smażyć w oleju 5 min na dużym ogniu, olej zlać z patelni. Polać kurczaka wywarem, sosem sojowym i alkoholem, posypać cukrem, zagotować na dużym ogniu, mieszając gotować 2 min, przykryć, trzymać na dużym ogniu 10 sek. Odkryć, kawałki kurczaka obrócić w sosie, dalej gotować na dużym ogniu aż zostaną 2-3 łyżki lepkiego płynu, mięso obracać kilkakrotnie w sosie. Polać miodem, kawałki kurczaka obrócić. Podawać natychmiast. Porcje: dla 5-6 osób - z ryżem lub bułeczkami na parze

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD