KURCZAK W CZOSNKOWO-CEBULOWYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1350 razy.

Kuchnia chińska
45 dag mięsa z piersi kurczaka (bez skóry i kości)
1 i 1/2 łyżeczki soli
pieprz
mąka
2 roztrzepane jaja
2 drobno posiekane cebule dymki
2 posiekane ząbki czosnku
4 - 5 łyżek oleju
5 łyżek rosołu lub wody
2 łyżeczki octu owocowego (5%)
1 1/2 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

Mięso pokrajać w 5 x 5 x 1 /2 cm plasterki, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Rosół wymieszać z solą, octem i wódką, odstawić . Olej rozgrzać na dużej patelni. Plasterki kurczaka zanurzyć w roztrzepanych jajkach, kłaść po jednym plasterku na gorący olej, po włożeniu ostatniego kawałka mięsa zmniejszyć płomień, smażyć 1 1/2 min na małym ogniu, obrócić , smażyć dalsze 30 sek. Posypać cebulą i czosnkiem, polać połową rosołu połączonego z innymi składnikami, dusić 2 min na małym ogniu. Kawałki kurczaka wybrać łyżką cedzakową, pokrajać na 1/2 cm paski, ułożyć na gorącym półmisku. Wlać pozostały rosół ze składnikami do patelni, na której duszono kurczaka, przyprawić solą, doprowadzić do zagotowania, polać mięso. Podawać natychmiast.
Proporcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem, z potrawą z warzyw i zupą

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