
KURCZAK W CZOSNKOWO-CEBULOWYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 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, połać 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, połać mięso. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem, z potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD