KURCZAK NA OSTRO Z PORAMI

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1461 razy.

Kuchnia chińska
kurczak (około 1 kg)
2 pory (tylko biała część)
1-2 łyżeczki przyprawy chilli
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka soli
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/2 łyżki glutasoli lub 1 1/2 łyżeczki "Vegety" lub "Jarzynki"
2 łyżeczki cukru
2 1/2 szklanki oleju do smażenia
2 szklanki wrzątku

Kurczaka podzielię na 12 -16 kawałków, natrzeę 2 łyżeczkami sosu sojowego i 1/2 łyżki alkoholu, odstawić na godzinę. Wypłukane pory przeciąć wzdłuż na 4 części, każdą pokrajać na 3-4 cm kawałki. Olej wlać na głęboką, gorącą patelnię, mocno rozgrzać na dużym ogniu, włożyć kawałki kurczaka, smażyć do zrumienienia (nie smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie), wybrać , osączyć , odstawić . Olej zlać z patelni zostawiając 2-3 łyżki, rozgrzać na dużym ogniu, wsypać pory, mieszając smażyć na złoty kolor, wsypać przyprawę chilli, zamieszać , wlać 2 szklanki wrzącej wody, przyprawić pozostałym sosem sojowym i alkoholem, glutasolą lub substytutem i cukrem, włożyć kawałki kurczaka, przykryć , dusić do miękkości około godziny. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem

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