
KURCZAK NA OSTRO Z PORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1305 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. Porcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD