
SAŁATKA Z MAKARONU I MIĘSA KURCZAKA

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg domowego makaronu lub 25 dag spaghetti

1 szklanka zimnej wody

1/4 szklanki oleju

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

1/4 - 1/2 łyżeczki chilli rozproszona 2 łyżeczkami oleju (dowolnie)

1 kurczak pieczony po chińsku około 1 1/2 kg

1 długi ogórek

2 cebule dymki

2 łyżki grubo posiekanej zielonej pietruszki

Sos przyprawowy:

2 łyżki wywaru lub rosółu z kury

2 łyżeczki rozkruszonej kostki rosółowej

2 łyżeczki zmielonej gorczycy

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka cukru

1/4 łyżeczki zmielonej kolendry

1 łyżka pasty sezamowej lub 1 1/2 łyżki zmielonych orzechów włoskich z łyżką oleju

1/2 łyżki octu z 1/2 łyżki wytrawnego wina

Ugotować makaron (jak w przepisie: Makaron z sosem mięsnym). Makaron włożyć do dużej miski, wlać 1/4 szklanki oleju, dodać olej sezamowy i chilli z 2 łyżeczkami oleju, wymieszać przez podzucanie. Wstawić do lodówki na 30 min. Mięso z kurczaka obrać z kostek, pokrajać w paski długości 5 cm i szerokości 1/2 cm. Nieobrane ogórki pokrajać w cienkie paski, osuszyć, wstawić do lodówki. Składniki sosu przyprawowego włożyć do słoika "twist", wstrząsać przez 45 sek, odstawić. Cebulę dymkę pokrajać w 4 cm kawałki. Do makaronu w misce dodać ogórek, mięso z kurczaka, cebulę dymkę i zieloną pietruszkę, wymieszać przez podzucanie. Sos wstrząsać przez 30 sek, połączyć makaron, starannie wymieszać podzuczając, wstawić do lodówki. Sałatkę podawać schłodzoną. Można przybrać pomidorami i sałatą. Porcje: dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD