
Kurczak po pseudochińsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2864 razy.

Pokrajaną w kostkę pierś smażyjemy w woku (taka chińska patelnia) Usmażone mięso odkładamy na bok i na tym samym tłuszczu smażyjemy cebulę pokrajaną w piórka, pieczarki i pokrojoną w paski paprykę (najlepiej we wszystkich trzech kolorach). Gdy wszystko jest już usmażone zalewamy to (razem z mięsem) na patelni sosem przygotowanym z następujących składników zmieszanych ze sobą: szklanka rosółu, dwie łyżki sosu sojowego, łyżka octu winnego, dwie łyżki cukru, łyżeczka mąki ziemniaczanej i trochę ostrej paryki. Kiedy sos zrobi się na patelni lekko galaretowaty zdejmujemy patelnię z ognia i tak przytowaną potrawę wykładamy na ugotowany ryż.

smacznego

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>

Pychotka. Robię już któryś raz :) Polecam :)
Nadesłał(a): wisienka <rubbish@aol.pl> 2010-03-29 14:03:47