
Sałatka z drobiu z imbirem

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1350 razy.

Kuchnia chińska

1/2 ugotowanego kurczaka

2 świeżych ogórki

2 pomidory

Marynata

1/2 łyżeczki drobno posiekanego świeżego

korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru

w proszku

4 łyżki sosu sojowego lub 2 łyżki przyprawy

maggi z 2 łyżkami wody

1 łyżka octu (6 proc.) z 1 i 1/2 łyżki wody szczyptę soli

szczyptę glutasoli

2 łyżki oleju sezamowego lub sojowego

2 łyżeczki cukru

Przyprawa ;

1/2 łyżeczki glutasoli lub "Jarzynki" (Vegety)

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego(dowolnie)

1. Kurczaka obrać z kostek, ostudzić , pokrajać w kawałki.
 2. Składniki marynaty wymieszać . Połączyć mięso, odstawić na 30-60 min.
 3. Nieobrane ogórki pokrajać w bardzo cienkie talarki, wymieszać ze składnikami przyprawy, odstawić na 30-60 min.
 4. Pomidory, przepołować , pokrajać w plasterki.
 5. Kurczaka wyjąć łyżką cedzakową z marynaty, ułożyć pośrodku półmiska, marynatę odstawić .
 6. Osączyć ogórki, ułożyć z pomidorami wokół mięsa. Połączyć marynatą.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD