
Yakitori

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3060 razy.

2 udka z kurczaka,

1 papryka,

1/2 pora

Marynata:

2 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki mirinu,

1 łyżka cukru,

1/2 łyżeczki imbiru

Sos:

2 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki mirinu,

1 łyżeczka cukru,

szpady do nabijania

Mięso z udek oddzielić od kości, pokroić na kawałki wielkości jednego kęsa. Wymieszać w naczyniu składniki marynaty i zalać nią mięso, pozostawić na 10 min. Por oczyścić i pokroić w słupki. Paprykę pokroić w krążki. Rozgrzać na patelni olej, obsmażyć pokrojone jarzyny, wyjąć je na talerz. Mięso osączyć z marynaty, wrzucić na gorącą patelnię i usmażyć, przełożyć na talerz. Wrzucić na patelnię usmażone jarzyny, wlać sos i smażyć dalej, aż cały sos zostanie wchłonięty. Na szpady nabijać na przemian mięso i jarzyny. Ułożyć wszystkie szpady na półmisku, przybrać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>