
Indyk smażony z ryżem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4405 razy.

Pokroić pierś indyka w kostkę, usmażyć na oleju z cebulką i papryką oraz pieczarkami pokrojonymi w paski w paski, następnie zalać sosem przygotowanym ze szklanki rosółu, półtorej łyżki sosu sojowego dwóch łyżek cukru, łyżki octu, łyżeczki mąki ziemniaczanej papryki ostrej w proszku (według uznania, ale bez przesady). Kiedy sos zacznie swoją konsystencją przypominać galaretę zdjąć z ognia i przełożyć na uprzednio ugotowany ryż. I tyle szybkie, łatwe i przyjemne. Uda proponuję wypanierować w tzw trójce: czyli najpierw mąka z przyprawami (wegeta, cząber, czosnek suszony, papryka ostra i słodka), potem jajko (można je rozkłuć z kilkoma kroplami sosu Wocester) na końcu bułka tartka. Tak przygotowane uda usmażyć w głębokim tłuszczu. Wrzucić na bardzo rozgrzany tłuszcz, ale potem zmniejszyć i smażyć na stosunkowo słabym ogniu. Uda powinny być uskażone na jasnożółty kolor. Podawać z ryżem i sosem chili słodko-kwaśnym (kupnym)

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