Pierś kurczaka gotowana na parze

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2886 razy.

Trzeba mieć do tego specjalny garnek.

Kurę pomarynować trochę (ok. 25-30 min.) w sosie sojowym z przyprawami (może to być imbir, pieprz, papryka, chilli, co kto lubi). Następnie umieścić to na talerzyku i wstawić do parnika n aok. 20 min. Nie trzeba tego pilnować nie przypala się itp.

W tym czasie można także nastawić ryż. Wykończyć to danie można po chińsku w sposób następujący: na patelni rozgrzać olej zwykły (można dodać trochę orzechowego i sezamowego), tak aby zaczął lekko dymić i polać tym pierś ułożoną z ryżem na talerzu (będzie skwierczeć). Niestety z braku u mnie oleju sezamowego i orzechowego zmodyfikowałam nieco przepis i do gorącego oleju dodałam na sam koniec ząbek czosmku.

Cóż, mogą jedynie dodać , że mojemu mężczyźnie to smakowało.

Smacznego!

From: iwona@koniu.local.net (Iwona Maszczynska)