
Kurczak po seczuańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4700 razy.

na temat chinszczyzny powiedziano juz wiele proponuje poszperac w archiwum oraz zaopatrzyć się w dobry wok(patelnia)

-filet z kurczaka

-czaczoj

-marchew

-papryka

-bambus

-kwiat lili(malo bo bedzie mialo kwaskowy smak)

-grzybki Mu (muny)

-jajko

-sol

-cukier

-glutamina

-sos sojowy

-wywar z kurczaka

-czosnek

mieso kroimy w kostke(ok. 2cm-2cm) doprawiamy sola,glutamina,sosem sojowym. dodajemy jajko i mieszamy,dodajemy make ziemniaczana mieszamy smazymy na glebokim oleju wszystkie warzywa kroimy w paski(albo jak kto woli) rozgrzewamy woka nalewamy troche oleju przesmazamy czosnek(ktośko) dorzucamy resztę warzyw i tez przesmazamy dodajemy usmazone mieso zalewamy wywarem doprawiamy sola cukrem glutamina i sosem sojowym.

potrawa powinna miec smak lekko slonawy i barwe bardzo jasno bronzowa

smacznego

From: "zybisad" <zybisad@friko6.onet.pl>