
Kurczak po seczuańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4668 razy.

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

-filet z kurczaka

-czaczój

-marchew

-papryka

-bambus

-kwiat lili(mało bo będzie miało kwaskowy smak)

-grzybki Mu (muny)

-jajko

-sol

-cukier

-glutamina

-sos sojowy

-wywar z kurczaka

-czosnek

mieso kroimy w kostkę(ok. 2cm-2cm) doprawiamy solą, glutaminą, sosem sojowym. dodajemy jajko i mieszamy, dodajemy maki ziemniaczana mieszamy smażymy na głębokim oleju wszystkie warzywa kroimy w paski(albo jak kto woli) rozgrzewamy woka nalewamy trochę oleju przesmażamy czosnek(ktoś) dorzucamy resztę warzyw i też przesmażamy dodajemy usmażone mięso zalewamy wywarem doprawiamy solą cukrem glutaminą i sosem sojowym.

potrawa powinna mieć smak lekko słony i barwę bardzo jasno brązową

smacznego

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