
Chińszczyzna z kurczakiem lub wieprzowiną

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5988 razy.

filet kurczaka lub wieprz (szynka) pokrojony w drobne kawalki

sos sojowy

sos sojowy gesty

mocne ciemne piwo

miod (lejący się)

5 smakow

pieprz czerwony

olej sezamowy

imbir świeży (chyba że się wyszarpiesz na gingseng to lepiej)

warzywka (może być kupiona w sklepie umyta włoszczyzna, z której usuwasz liściaste)

do tego pędy bambusa (z puszki)

kasztany wodne (z puszki)

ryż

wszystkie składniki do kupienia w co zasobniejszych supermarketach

mieso zalewasz (70%piwa 30%sosu sojowego, odrobina oleju sezamowego (1%)) dorzucasz sporo czerwonego pieprzu (najlepiej w jakimś sitku, bo potem trzeba wydlubac) całość odstawiasz na jakieś 3 godziny w temperaturze pokojowej (aż mięso nabierze koloru zalewy)

smazywo:

w niewielkiej szklance albo garnuszku komponujesz: gesty sos sojowy miod 5 smakow (opcjonalnie trochę galki i anyzku) sos sojowy aż wyjdzie coś co chętnie liziesz, ale ze względu na intensywność smaku nie możesz jeść łyżkami, powinno mieć konsystencję trochę rzadszą od miodu

warzywka:

kroisz drobno (w paski) i podsmażasz na oliwie na półtwardo, na końcu dorzucasz pędy i kasztany właściwie po to żeby się ogrzały ryż gotujesz tak jak lubisz zamarynowane mięso wylewasz zalewę, i usuwasz znakomitą większość pieprzu smażysz na smazywie aż smazywo robi się bardzo lepkie po odparowaniu w połowie scierasz na to przez tarkę imbir (gingseng); ilością imbiru regulujesz ostrość potrawy

moje doświadczenie każe smażyć to na dość dużym ogniu: chodzi o to żeby oparowało smazywo zanim mięso wypuści sok; na wolnym ogniu mięso zdąży wypuścić dużo piwa i na patelni robi się powódź; potrawa nie jest wtedy niejadalna ale b.trudno osiągnąć pyszną lepistą masę na mięsie

nadwyżki smazywa z patelni (razem z imbirem) usuwasz na warzywkę komponujesz na talerzu tak jak lubisz

napoje:

piwo jest bardzo dobre wino: potrawa jest troche za ostra (imbir skutecznie dominuje delikatniejsze smaki) wiec nie ma sie co szarpac na cos wyjątkowego, mozna, jak goraco, podac jakies chardonnay, a jak zimno, to nawet wyrazisty, niegladki cabernet

From: Stanislaw Semczuk <stanislaw_semczuk@adso.com.pl>