
Ayam goreng jawa - smazony kurczak po jawajsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4728 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 kg kurczaka,
2 łyżeczki kolendry,
1 łyżeczka kurkumy,
1,5 łyżeczki soli,
8 szalotek,
1 ząbek czosnku,
1-2 świeże czerwone papryczki chilli,
1 łyżeczka cytronelli,
375 ml mleka kokosowego,
1 łyżeczka brazowego cukru,
olej do głębokiego smażenia.

1. Kurczaka umyc, osuszyć i podzielić na porcje.
2. Kolendry wsypać do miseczki, wymieszać z kurkumą i solą.
3. Kurczaka natrzeć ziołami wymieszanymi z solą i odstawić.
4. Czosnek obrać i wraz z szalotkami oraz papryczkami drobno pokroić. Przełożyć do moździerza, dodać cytronelle i utrzeć na gładką pastę (można również zemleć w młynku).
5. Pastę przełożyć do garnka, dodać mleko kokosowe i cukier, a następnie wymieszać. Doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając. Zmniejszyć ogień i gotować przez 2 min. Dodać kurczaka i gotować bez przykrycia przez 20-30 min., aż kurczak będzie miękki, a sos prawie wyparuje. W połowie gotowania odwrócić porcje kurczaka na drugą stronę.
6. W garnku rozgrzać dużą ilość oleju. Włożyć porcje kurczaka i smażyć przez 2-3 min. z każdej strony na złoty kolor. Podawać z sosem sambal (przepisy w rozdziale "sosy").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)