
Kura w orzechach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2218 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g surowych piersi kurzych,

białka z 3 jaj,

150 g luskanych orzechow włoskich,

5 lyzek maki ziemniaczanej,

2 lyzki sherry,

szczypta soli,

olej do smazenia.

1. Z piersi kurczat zdjac skore. Mieso pokroic w plastry grubosci 1 cm.
2. Ulozyc na polmisku, skropic sherry i osolic. Odstawic na 20 min.
3. Orzechy drobno posiekac lub utrzec w moździerzu.
4. Białka lekko ubic. Dodac make ziemniaczana i dobrze wymieszac.
5. Zamarynowane kawalki miesa kury odsaczyc, zanurzac w białku wymieszanym z mąka ziemniaczana, a nastepnie obtaczac w orzechach.
6. Smazyc w duzej ilosci silnie rozgrzanego oleju na zloty kolor. Wyjac i osaczyc na bibule.
7. Podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 80.

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