
Kurcze w cytrynie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2138 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kurczak wagi ok. 1 kg,
1 sredni kawalek imbiru lub 1 lyzka imbiru w proszku,
2 cebulki szalotki,
2 lyzki sosu sojowego,
1 lyzeczka maki ziemniaczanej,
olej do smazenia,
1 cytryna pokrojona w plasterki do przybrania.

Sos:

1 lyzka cukru,
1 lyzka sosu sojowego,
4 lyzki soku z cytryny,
1 lyzeczka oleju sezamowego,
1 lyzeczka drobno posiekanej skorki z cytryny,
250 ml wody.

1. Kurcze umyc i podzielic na 4 czesci. Osuszyc, natrzec sosem sojowym i odstawic na 20 min.
2. Imbir obrac i pokroic w platki. Szalotki umyc i drobno poszatkowac.
3. Wszystkie skladniki sosu polaczyc ze soba i starannie wymieszac.
4. Zamarynowane cwiartki kurczaka zrumienic z obydwu stron na silnie rozgrzanym oleju. Dodac imbir i smazyc dalej przez 1 min.
5. Zalac sosem, zagotowac i dusic pod przykryciem na bardzo malym ogniu przez 15 min.
6. Kawalki kurczaka wyjac i pokroic w cienkie plasterki.
7. Do sosu wlac rozprowadzona w 1 lyzce wody make ziemniaczana. Mieszac, poki sos nie zgestnieje.
8. Kawalki kurczaka wylozyc na polmisek i podlac sosem. Przybrac plasterkami cytryny i poszatkowana cebulka. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 78.

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

