
Nadziewane kurze skrzydelka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2936 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kg kurzych skrzydelek,

200 g ugotowanych krewetek,

30 g makaronu sojowego,

1 marchewka,

12 orzechow laskowych,

2 lyzki sosu rybnego,

2 zabki czosnku,

1 maly korzen kolendry lub pietruszki,

2 lyzki miodu,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzeczka maki ziemniaczanej,

szczypta pieprzu,

olej do glebokiego smazenia,

do przybrania marchewka, swiezy ogorek, listki pietruszki.

1. Skrzydelka przeciac w stawach na dwie czesci. Czesc blizsza korpusu odlozyc

do innych celow. W koncowej czesci skrzydelka naciac sciagna w stawie aby

rozdzielic dwie kostki. Sciagnac mieso w dol, kostki przekrecic, wyluzowac i

wyjac mieso, oddzielic, posiekac. Utworzona kieszen bedzie miejscem dla nadzienia.

2. Makaron namoczyc w cieplej wodzie na 15 min. Namoczony pokroic w kawalki

dlugosci 2 cm.

3. Marchewke, cebule, czosnek i pietruszke oczyszcic, oplukac i posiekac, orzechy laskowe zalac wrzatkiem na 5 min. i otrzec ze skorki.

4. Mieso wyjete ze skrzydelek, orzechy, krewetki, marchewke, cebule, czosnek,

pietruszke, sos rybny i pieprz zmiksowac, dodac makaron, wymieszac.

5. Skrzydelka nadziac przygotowanym farszem i gotowac na parze 20 min. Po ostudzeniu skrzydelka mozna przechowywac w zamrazalniku przez wiele dni i dopiero przed podaniem na stol usmazyc.

6. Wymieszac miód, sos sojowy, make ziemniaczana z 2 lyzkami wody. Zagotowac.

Skrzydelka wlozyc do sosu, obrocic zeby dokladnie byly nim pokryte. W glebokim rondlu rozgrzac olej i smazyc skrzydelka na zloty kolor wkładając partiami po kilka sztuk.

7. Podawac gorace z sosem Sa-teh (patrz przepis w rozdziale "sosy"), przybrac

kwiatami z marchewki, liscmi z ogorka, kwiatkami z chilli i dymka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 22.

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