
Sałatka z kurczaka chieng mai

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2565 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 20 min.

500 g piersi kurczaka,

1 lodyzka trawki cytrynowej lub 1/2 łyżeczki utartej skorki

cytrynowej,

3 listki cytryny,

3-6 czerwonych papryczek chilli,

1/4 szklanki soku z cytryny,

1-2 sosu rybnego,

1 łyżka pieczonego ryżu,

1 cebula dymka,

1 korzen kolendry lub pietruszki,

8 listków kolendry lub pietruszki,

12 listków miety,

1 łyżeczka mielonego chilli,

liście salaty lub chińskiej kapusty do wyłożenia polmiska,

do przybrania dymka, listki świeżej miety.

1. Surowe piersi kurczaka pokroic w drobna kostke o boku 4-5 mm.
2. Patelnie rozgrzac i podsmażyc mieso kurczaka bez tłuszczu z dodatkiem paru łyżek wody. Ostudzic.
3. Trawke cytrynowa, listki miety i cytryny, dymke, koledre i chilli umyc. Korzen kolendry obrac, z chilli usunac nasionka, wszystko drobno posiekac.
4. W misce wymieszac podsmażone mieso z przyprawami, ryżem, sokiem z cytryny i sosem rybnym. Jesli salatka ma byc bardzo ostra przyprawic dodatkowo mielonym chilli.
5. Polmisk wylozyc oplukanymi liscmi salaty, ulozyc na nich salatke, przybrac palemkami z dymki i listkami miety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 58.

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