
Sałatka z kurczaka o smaku imbirowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2233 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g pieczonego kurczaka,

2 ogorki,

2 pomidory.

Marynata nr 1 do kurczaka:

4 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki oliwy,

1/2 łyżki octu winnego,

1/2 łyżeczki imbiru w proszku,

2 łyżki cukru, pieprz.

Marynata nr 2 do ogorkow:

1 łyżeczka soli,

1 łyżeczka oliwy.

1. Z kurczaka zdjąć skórkę, wyjąć kości. Mięso pokroić na kawałki wielkości 2cm.
2. Przygotować marynatę nr 1. Sos sojowy połączyć z octem i oliwą. Dodać imbir, cukier i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać.
3. Do salaterki włożyć pokrojonego kurczaka, zalać marynatą, wymieszać, odstawić na 1 godzinę do lodówki.
4. Ogorki i pomidory pokroić na plasterki.
5. Przygotować marynatę nr 2. Łyżeczkę soli rozetrzeć z łyżeczką oliwy, zalać pokrojone ogorki i również odstawić do lodówki na 1 godzinę.
6. Przed podaniem wyjąć kurczaka z marynaty, ułożyć na środku okrągłego polmiska. Marynatę zachować. Dookoła kurczaka ułożyć na przemian ogorki i pomidory. Całość polać marynatą z kurczaka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 78.

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