Skrzydelka kurze w miodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4016 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 55 min.

8-12 skrzydelek kurzych,

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki imbiru w proszku,

2 zabki czosnku,

2 lyzki miodu plynnego,

2 lyzki sherry,

4 lyzki sosu sojowego,

100 ml bulionu,

1 lyzka oleju do smazenia.

1. Skrzydelka kurze podzielic (w spojeniach stawowych) na 3 czesci. Zewnetrzne,

koncowe czesci skrzydelek odrzucic. Podzielone skrzydelka ulozyc w rondlu,

zalac zimna woda, zagotowac. Zmniejszyc ogien i gotowac 10 min. Po uplywie

tego czasu wode odlac, a skrzydelka osuszyc.

2. Imbir i czosnek obrac i drobno posiekac. Miod przesmazyc na 1 lyzeczce

oleju.

3. Obgotowane skrzydelka ponownie umiescic w rondlu, zalac bulionem, dodac czosnek, imbir, sos sojowy, sherry, po czym starannie wymieszac.

4. Dusic na malym ogniu, pod przykryciem ok. 30 min. Przez statnie 10 min czesto wstrzasac rondlem, bu nie dopuscic do przypalenia sie sosu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 82.

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