
Skrzydela kurze w miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3943 razy.

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

8-12 skrzydelek kurzych,

1 mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki imbiru w proszku,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki miodu płynnego,

2 łyżki sherry,

4 łyżki sosu sojowego,

100 ml bulionu,

1 łyżka oleju do smażenia.

1. Skrzydelka kurze podzielić (w spójnięch stawowych) na 3 części. Zewnętrzne, końcowe części skrzydełek odrzucić. Podzielone skrzydelka ułożyć w rondlu, zalać zimną wodą, zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować 10 min. Po upływie tego czasu wodę odlać, a skrzydelka osuszyć.

2. Imbir i czosnek obrać i drobno posiekać. Miod przesmażyć na 1 łyżeczce oleju.

3. Obgotowane skrzydelka ponownie umieścić w rondlu, zalać bulionem, dodać czosnek, imbir, sos sojowy, sherry, po czym starannie wymieszać.

4. Dusić na małym ogniu, pod przykryciem ok. 30 min. Przez ostatnie 10 min często wstrząsać rondlem, by nie dopuścić do przypalenia się sosu.

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

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