
Yakitori z patelni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2408 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

2 udka z kurczaka,

1 zielona papryka,

1/2 sredniego pora.

Marynata:

2 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki mirinu (biale wino wytrawne),

1 lyzka cukru,

1/2 lyzeczki imbiru.

Sos:

1,5 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki mirinu (biale wytrawne wino),

1 lyzeczka cukru.

Szpadki do nabijania.

1. Mieso z udek oddzielic od kosci, pokroic na kawalki wielkosci jednego kesa.
2. Wymieszac w naczyniu skladniki marynaty i zalac nia mieso, pozostawic na 10 minut.
3. Por oczyszcic i pokroic na ukosne, trzycentymetrowe slupki.
4. Papryke przekroic wzdluz i usunac gniazdo nasienne, pokroic na podluzne kawalki o wielkosci slupkow pora.
5. Rozgrzac na patelni olej, obsmazyc pokrojone jarzyny, wyjac je na talerz.
6. Mieso osaczyc z marynaty, wrzucic na goraca patelnie i usmazyc, zdjac z patelni i odlozyc na talerzyk.
7. Wrzucic na patelnie usmazone jarzyny, wlac sos i smazyc dalej, az caly sos zostanie wchloniety.
8. Na patyczki nabijac na przemian mieso i jarzyny (zaczynajac od miesa) tak, by na patyczku byla nieparzysta ilosc kawalkow miesa i kazdy z rodzajow jarzyn.
9. Ulozyc wszystkie szpadki na kwadratowym polmisku, przybrac zielonymi galazkami.
10. Podawac jako goraca przystawke lub zakaske do piwa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 70.

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