

---

# Kurczak po chińsku (Kurczak Hung-Szao)

Dodano: 2000-10-13 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4506 razy.

Proporcje dla 5-8 osob

1 sredni kurczak (1-1.5 kg)

3 posiekane plasterki imbiru lub 1 i 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

5-6 łyżek oleju

1/2 szklanki wody

1/2 szklanki wytrawnego białego wina

5 łyżek sosu sojowego

2 łyżeczki cukru

Kurczaka podzielic na 20 kawalkow, natrzec imbirem i 1 łyżka oleju, odstawić na 15 min

Olej mocno rozgrzac na patelni, wlozyc kawalki kurczaka, mieszajac smazyc 5-6 min na duzym ogniu, wybrac łyżka cedzakowa.

Olej zlac z patelni zostawiajac 2 łyżki, wlac wode, wino, sos sojowy, wsypac cukier, wlozyc kurczaka, wymieszac, doprowadzic do wrzenia, obracajac kurczaka gotowac 2-3 min na duzym ogniu, zmniejszajac plomien, dusic pod przykryciem przez 20-25 min, przelozyc do goracej salaterki

Podawac z ryzem ugotowanym lub smazonym

Przepis pochodzi z ksiazki p. Katarzyny Pospieszynskiej "Kuchnia Chinska' z serii "Swiat na talerzu"

From: mczaj@mp.pl (Marek Czajkowski)