
Kurczak po chińsku (Kurczak Hung-Szao)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4690 razy.

Proporcje dla 5-8 osob

1 sredni kurczak (1-1.5 kg)

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

5-6 lyzek oleju

1/2 szklanki wody

1/2 szklanki wytrawnego bialego wina

5 lyzek sosu sojowego

2 lyzeczki cukru

Kurczaka podzielic na 20 kawalkow, natrzec imbirem i 1 lyzka oleju, odstawic na 15 min

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

Olej zlac z patelni zostawiajac 2 lyzki, 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)