
Kurczak z papryką po chińsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2521 razy.

(na 4-5 osób)

PRODUKTY:

* 4 piersi kurczaka pokrojone w paski

* olej

* 2 roztarte ząbki czosnku

* sos sojowy

* 1/4 szklanki wytrawnego wina

* 2 łyżki rosółu z kurczaka

* 2 duże papryki pokrojone w paski

* 1 łyżeczka cukru

* 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

* 1/4 łyżeczki chili

* 1 łyżeczka imbiru

1. Mięso z kurczaka wymieszać z łyżką oleju, sosem sojowym i czosnkiem. Odstawić na 1-2 godziny.
2. Wino wymieszać z rosółem, 1 łyżką sosu sojowego, łyżką oleju, mąką ziemniaczaną, cukrem i chili.
3. Głęboką patelnię rozgrzać na dużym ogniu. Wlać 1 łyżkę oleju i mocno rozgrzać. Włożyć mięso i smażyć na dużym ogniu, ciągle mieszając, przez 2 minuty, aż do zbielenia mięsa. Potem przełożyć mięso na talerz.
4. Do tej samej patelni nalać łyżkę oleju. Rozgrzać. Wsypać imbir i czosnek. Smażyć na dużym ogniu przez 10 sekund.
5. Paprykę dodać do imbiru i czosnku. Stale mieszając smażyć aż będzie chrupiąco miękka ok. 2 minuty.
6. Dodać mięso, mieszając, smażyć minutę. Wlać sos z wina i rosółu. Ciągle mieszając trzymać na dużym ogniu do zagotowania.
7. Podawać z ryżem lub makaronem sojowym.

P.S.

A to wino to białe czy czerwone???

Nadesłał(a):ko 2006-07-09 18:07:55

Uwaga robie, po obiedzie podam opinie.

Nadesłał(a):zabkaaleksandra <zabkaaleksandrek.pluziacza@b> 2006-09-06 13:09:14

moze byc bez rewelacji, dobre!zobaczymy co na to chlopak

Nadesłał(a): 2006-09-06 15:09:10