

Dočervena dusené kuracie krídelká (Chuang-šao-ti-čch´ /z Chej-pej) :)

Potrebujeme na štyri porcie: 24 kuracích krídel, 3 PL sójového oleja, 4 PL ryžového vína, 1/2 ČL soli, 1 ČL cukru, 10 g čerstvého zázvoru, 4 PL sójovej omáčky Ketjap manis.

Postup:

1. Nožnicami na hydinu odstrihneme z krídel špičky a krídla v kĺbe rozrežeme.
2. Rozohrejeme olej a časti krídel na ňom opekáme. Pridáme ryžové víno, soľ, cukor, prilejeme 1/2 l vody a všetko necháme prejsť varom.
3. Zázvor ošúpeme, jemne nakrájame a pridáme ku krídlam. Primiešame sójovú omáčku a všetko necháme odkryté ešte 1/2 hodiny na ohni, kým nie je tekutina lepkavá, teda skoro vyvarená.
4. Dočervena udusené kuracie krídla rozložíme na predhriatej mise a podávame horúce. Chutia dobre aj studené.

Variant

Namiesto kuracích krídel môžeme použiť i 500 g filé z kuracích prs. Najprv ich však musíme nakrájať na asi 2 cm veľké kocky. Namiesto ryžového vína môžeme použiť i sherry alebo suché červené víno.

Poznámka:

čas prípravy je asi 45 minút.



[Čínske recepty ↑](#)