Fafülgombás csirke recept

Hozzávalók:

- csirkemell
- sárgarépa
- bambusz szelet
- uborka
- fafülgomba

Fűszerek:

- fokhagyma
- szójaszósz
- só
- cukor
- kínai bor
- kínai só
- keményítő
- szezámolaj

A Fafülgombás csirke receptje: A feldarabolt csirkemellhez adjunk sót, borsot, kínai sót és egy kis vizet. Keverjük össze, adjuk hozzá a keményítőt és ismét alaposan forgassuk össze. Hagyjuk pihenni a húst kb. 30 percig.

Bő olajban elősütjük a csirkemell csíkokat. Ha a hús már kifehéredett leszűrjük róla a fölösleges olajat. A wokban a fokhagymát megpirítjuk, hogy minél jobban kiadja az ízeket. Sütés közben hozzá adjuk a fafülgombát, sárgarépa szeletet, bambusz szeletet és az uborkát. Kevés víz hozzáadásával tovább sütjük és beletesszük az elősütött csirke húst. Kavargatás közben fűszerezzük. Teszünk bele kínai bort, szójaszószt, sót, cukrot, kínai sót és egy kevés vízzel tovább főzzük. Teszünk még hozzá vízzel hígított keményítőt. Tálalás előtt szezámolajjal megöntözzük, hogy szép fényes legyen az étel, és ezután ízlésesen tálaljuk
Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.