

Gong-Bao csirke recept



Hozzávalók:

- csirkemell
- bambusz szelet
- zöldpaprika kocka
- sárgarépa szelet
- illatos gomba
- vöröshagyma kocka
- szárított chili paprika
- mogoró

Fűszerek:

- fokhagyma
- gyömbér
- újhagyma
- szójaszós
- só
- cukor
- ecet
- erős pista
- keményítő

A Gong-Bao 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.

A bepácolt húst forró olajban kevergetés közben megsütjük. Ha elkészült kisedjük az olajtóból. A fokhagymát, vöröshagymát elősütjük, teszünk bele 2-3 db chili paprikát, és addig pirítjuk, míg az ízek össze nem sülnek. Ezután belerakjuk a többi zöldséget, a Bambusz szeleteket, Zöldpaprika kockákat, Sárgarépa szeleteket, Illatos gombát és kevés vízzel tovább

főzzük. Ezután következik a fűszerezés. Teszünk hozzá erős pistát, kínai bort, cukrot, ecetet, mogyorót, kínai sót. Kapcsoljuk a legnagyobb fokozatra a tűzhelyet, és vízzel felkevert keményítővel sűrítjük az ételünket. Szezámolajjal meglocsolva tálaljuk díszített tányéron. Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.