

Hagymás csirke recept



Hozzávalók:

- csirkemell csík
- vöröshagyma
- sárgarépa
- uborka

Fűszerek:

- szezámolaj
- tengeri szósz
- só
- cukor
- fehérbors
- fokhagymapüré
- kínai só
- keményítő
- liszt
- szódabikarbóna
- tojás

A hagymás 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.

Készítsük el a panír tésztát. Egy edénybe rakjunk keményítőt, lisztet, tojást, szódabikarbónát, fehérborsot, cukrot, fokhagymapürét és kínai sót, olajjal és vízzel keverjük palacsintatészta szerűvé. A panírt a [Pekingi kacsánál](#) alkalmazott módon is elkészíthetjük, kevesebb fűszerrel.

Serpenyőbe olajat öntünk. A bundába mártott csirke csíkokat egyenként a serpenyőbe rakjuk, és világosra sütjük, hogy a belseje puha a külseje ropogós legyen. Ezután leöntjük róla az

olajat, csak egy egészen kevés olajat hagyunk a serpenyőbe, melybe beletesszük a vöröshagyma, sárgarépa és uborka csíkokat. Kevés tengeri szószt öntünk hozzá, és addig sütjük, míg nem buborékozik, és utána hozzá adjuk az elősütött csirke csíkot. Amikor elkészült az étel szezámolajjal meglocsoljuk. Díszített tányéron tálaljuk.
Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.