

Illatos-omlós csirke recept



Hozzávalók:

- csirkemell

Fűszerek:

- gyömbérpor
- fokhagyma
- curry por
- fehér bors
- só
- kínai főzőbort
- liszt
- keményítő
- tojás
- szódadikarbóna

Az illatos-omlós csirke elkészítését kezdjük a hús pácolásával. A csirkemellhez adjunk sót, borsot, kínai sót és egy kis vizet. Keverjük össze, adjuk hozzá a keményítőt és ismét alaposan forgassuk össze. Pihentessük a húst legalább fél óráig.

A gyömbérport, fokhagymát, curry port, fehér borsot, sót, kínai főzőbort, lisztet, keményítőt, tojást, szódadikarbónát sűrű masszává keverjük. A bepácolt csirkemellet belemártjuk a masszába és forró olajban kisütjük. Amikor a csirkemellet a wokba tesszük, húzzuk le a tűzről. Sütés közben megforgatjuk és olajjal locsoljuk. Miután aranysárgára sült, kisedjük az olajból és csíkokra szeleteljük, majd tálaljuk.

Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.