

Szecsuaáni csirke recept



Hozzávalók:

- csirkemell
- fokhagyma
- vöröshagyma
- chili paprika
- bambusz
- sárgarépa
- zöldborsó
- olaj

Fűszerek:

- kínai bor
- erős pista
- só
- kínai só
- víz
- keményítő

A szecsuanai csirke elkészítési módja: 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. Az olajat felforrósítjuk és beletesszük a bepácolt csirkemellet. Miután megsült a hús leszűrjük róla a zsiradékot. Kevés olajon a fokhagymát és a vöröshagymát üvegesre pirítjuk és belemorzsoljuk a chili paprikát, majd hozzá adjuk a zöldségeket (a bambuszt, a sárgarépát és a zöldborsót). Fűszerezzük kínai borral, erős pistával, sóval, kínai sóval, valamint kevés vizet adunk hozzá és összesütjük. Legvégül vízzel hígított keményítőt adunk hozzá és rövid kavargatás után díszített tányéron tálaljuk.

Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.