

Szezámagos csirke recept



Hozzávalók:

- csirkemell
- szezámag
- bunda

Fűszerek:

- cukor
- piros arany
- magyar ecet
- szezámag olaj

A szezámagos 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.

A bepácolt csirkemell kockákat beleforgatjuk az előre elkészített bundába. Az olajat felforrósítjuk és lehúzzuk a tűzről, és így teszünk bele a bundázott csirkemell csíkokat. Kisütjük, majd leszűrjük róla az olajat és félre tesszük.

A wokba rakunk cukrot, piros aranyat, ecetet, vizet és összeforraljuk. A szószhoz hozzáadjuk a szezámagot, majd a kisütött csirkehúst és összeforgatjuk. Ezután már csak a tálalás maradt hátra melynek a végén megszórjuk egy kis szezámaggal. Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.