



Курица с Имбирем

Zencefilli Tavuk



Пол килограмма куриного филе (маленькие кусочки
2 стол.ложки пшеничн.крахмала
2 стол.ложки воды
4 головки зелёного лука
1 чайн.ложка имбирьного порошка
2 стол.ложки соевого соуса
2 кубика сахара
Пол чайн.ложки соли
2 стол.ложки раст.масла
Для жарки:
2 стакана раст.масла

Крахмал смешать с 2-мя стол.ложками воды, соединить с куриным мясом, помешать и дать настояться 10-15 минут.

Обжарить в кипящем масле и выложить на бумажное полотенце.

На сковороду налить 3 стол.ложки раст.масла, разогреть и высыпать имбирьный порошок, помешать, добавить мелко порезанный зелёный лук.

Продолжать жарить, затем добавить соевый соус, сахар и соль, помешать.

В соус бросить обжаренное куриное мясо, убавить огонь и продолжать готовить 10- 15 минут.

Подавать горячим. По желанию, можно украсить мелко порезанной петрушкой.

Курица с Имбирем – блюдо из кухни Дальнего Востока. В Китае это блюдо готовят в глубокой сковороде – Вог.