



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 имбирный 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.