

# **KURCZAK DUSZONY W MIODZIE\***

## **Kuchnia chińska**

## Składniki:

- 1,5-2 kg kurczak
- 1,5 łyżeczki soli
- 6 łyżek oleju
- 6 plasterków [imbiru](#) lub 3 łyżeczki imbiru w proszku
- 1 roztarty ząbek [czosnku](#) (dowolnie)
- 1,5 szklanki wywaru, rosołu lub wody
- 3-4 łyżki sosu sojowego
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1/4 szklanki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
- 5 łyżek

## Wykonanie:

Kurczaka podzielić na 30 małych części. Natrzeć solą, czosnkiem (i imbirem w proszku), odstawić na 2-3 godziny. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać plasterki świeżego imbiru (imbir w proszku dodajemy do mięsa), mieszając smażyć 30 sek. Dodać kawałki kurczaka, mieszając smażyć w oleju 5 min na dużym ogniu, olej zlać z patelni. Polać kurczaka wywarem, sosem sojowym i alkoholem, posypać cukrem, zagotować na dużym ogniu, mieszając gotować 2 min, przykryć, trzymać na dużym ogniu 10 sek. Odkryć, kawałki kurczaka obrócić w sosie, dalej gotować na dużym ogniu aż zostaną 2-3 łyżki lepkiego płynu, mięso obracać kilkakrotnie w sosie. Polać miodem, kawałki kurczaka obrócić. Podawać natychmiast, z ryżem lub bułeczkami na parze.  
Proporcje: dla 5-6 osób.

*\*przepis nadesłany przez Esc*

