

KURCZAK PO PEKIŃSKU

Składniki:

- Kurczak (1-1,2 kg)
- po ćwierć szklanki sherry i sosu sojowego
- 2 cebulki
- 2 ząbki [czosnku](#)
- łyżka oleju sojowego
- 2 łyżeczki cukru
- łyżeczka octu winnego
- kawałek świeżego korzenia [imbiru](#) lub pół łyżeczki sproszkowanego
- olej

Wykonanie:

Kurczaka umyć, podzielić na cztery porcje i na 2 godz. włożyć do marynaty przyrządzonej z sherry, 3 łyżek sosu sojowego i posiekanej cebuli. Następnie wyjąć, osuszyć i usmażyć na złoty kolor na mocno rozgrzanym oleju. Z lekko ostudzonych porcji usunąć kości, a mięso pokroić na paseczki i podgrzać na patelni. Przełożyć na ogrzany półmisek i trzymać w ciepłe, np. w nagrzanym piekarniku lub na garnku z gotującą się wodą. Ocet wymieszać z pozostałym sosem sojowym i łyżką oleju. Dodać cukier, posiekany lub sproszkowany imbir, zmiądzony czosnek i zagotować. Gorące mięso polać przygotowanym sosem. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i smażonymi warzywami.