

Currys csirke recept



Hozzávalók:

- 20 dkg csirkemell
- Vöröshagyma
- Paradicsom
- Zöldbab
- Sárgarépa
- Bambusz szeletek

Fűszerek:

- Curry por
- Só
- Cukor
- Kínai bor
- Kínai só
- Keményítő

A Currys csirke receptje: Mint általában a kínai húskételeket, a Currys csirke elkészítését is a pácolás előzi meg. 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.

Forró olajban elősütjük a húst és a vöröshagyma kockákat. Sütés után leszűrjük róla a felesleges olajat. Ezután wokban a zöldségfélét a paradicsom kivételével megsütjük és kevés vizet adunk hozzá. Kavargatás közben beletesszük a curry port és az elősütött csirkekockákat a vöröshagymával.

Ízesítjük fűszerekkel: sóval, cukorral, kínai főzőborral, kínai sóval, curry porral és kevergetés közben főzzük tovább. Beleöntjük a vízzel hígított keményítőt, és ezután következnek a paradicsom szeletek. Kevés olajat öntünk az étel tetejére és ezzel el is készült a currys csirke, amelyet egy ízlésesen díszített tányéron tálalunk.