FOODIE
CITY
WARSAW

Kurczak Kung Pau z ryżem i rozgniatanym ogórkiem

4 porcje obiadowe

SKŁADNIKI:

Kurczak, marynata i sos

- 500 g piersi kurczaka. Do marynaty: 20 ml wina Shaoxing, 8 ml jasnego sosu sojowego, 1 białko jaja, 8 g skrobi ziemniaczanej i szczypta soli.
- Do sosu: 25 ml wina Shaoxing, 8 ml jasnego sosu sojowego, 15 g pasty doubanjiang, 15 ml czarnego octu Chinkiang, 5 g cukru i 40 ml bulionu drobiowego.
- Do zagęszczenia: 8 g skrobi ziemniaczanej i 25 ml zimnej wody. Do smażenia: 25 ml neutralnego oleju.

Warzywa, ryż i dodatki

- 150 g czerwonej papryki, 30 g dymki, po 9 g imbiru i czosnku, 1–2 suszone papryczki chili, 2 g pieprzu syczuańskiego i 50 g niesolonych orzeszków ziemnych.
- 240 g suchego ryżu jaśminowego i 360 ml wody. Do ogórków: 250 g ogórka, 2 g soli, 12 ml octu ryżowego, 5 g cukru i 4 ml oleju sezamowego.

PRZYGOTOWANIE:

- Kurczak. Pokrój pierś w równą kostkę do 2 cm. Wymieszaj składniki marynaty, dodaj mięso i dokładnie je obtocz. Przykryj i wstaw do lodówki na czas przygotowania dodatków. Umyj ręce, deskę i nóż.
- Ogórek. Lekko rozgnieć go płaską stroną noża, podziel na kawałki na jeden kęs, posól i odstaw na sito na 10–15 minut. Wymieszaj ocet ryżowy z cukrem i olejem sezamowym. Połącz z odsączonym ogórkiem i schłodź.
- Ryż w garnku. Opłucz ryż na sicie zimną wodą i odcedź. Przełóż do garnka z grubym dnem, wlej 360 ml świeżej wody i zagotuj. Raz zamieszaj, przykryj i zmniejsz ogień do minimum. Gotuj około 12 minut bez podnoszenia pokrywki. Wyłącz ogień, zostaw pod przykryciem na 10 minut i spulchnij widelcem.

FOODIE CITY WARSAW

- Papryczki i orzeszki. Potnij chili nożyczkami. Na suchej patelni upraż orzeszki, potrząsając nią do lekkiego zrumienienia. Przesyp do miski. Osobno podpraż pieprz syczuański, aż zacznie pachnieć, i rozetrzyj go w moździerzu.
- Warzywa i sos. Pokrój paprykę w kostkę, posiekaj imbir i czosnek. Pokrój dymkę, oddzielając białą część od zielonej. Wymieszaj składniki sosu. W osobnej miseczce rozmieszaj skrobię do zagęszczenia z zimną wodą.
- Smażenie. Rozgrzej część oleju w woku lub na dużej patelni. Smaż kurczaka partiami w jednej warstwie. Gdy spód się zrumieni, obróć kawałki i dosmaż. Przekładaj gotowe partie na czysty talerz.
- Wykończenie. Na pozostałym oleju krótko przesmaż chili, pieprz syczuański, imbir, czosnek i białą dymkę. Dodaj paprykę, następnie kurczaka i sos. Gdy sos zawrze, zamieszaj zawiesinę i dodawaj ją po łyżeczce, aż sos cienko oblepi mięso. Dodaj część orzeszków.
- Podanie. Rozdziel ryż i kurczaka z sosem między miski. Ułóż odsączone ogórki z boku. Tuż przed podaniem posyp zieloną dymką i pozostałymi orzeszkami.

WSKAZÓWKA:

- Pasta doubanjiang jest ostra. Dobierz ilość suszonego chili do smaku.

SMACZNEGO!