

Smażone udka

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Smażone udka - kuchnia chińska

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- udko kurczaka - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- olej - 6 szkl.
- olej - 2 łyżka(i)
- białko - 2 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 szt.
- czosnek - 1
- olej sezamowy - 1 łyżka(i)
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- czysta wódka, winiak lub brandy - 1 łyżka(i)
- imbir - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 2 łyżeczka(i)
- wywar - 1/2 szkl.
- ketchup - 2 łyżka(i)
- przyprawa chilli - 2 łyżeczka(i)
- sok i skórka zdartą z cytryny - 1/2 szt.
- mąka ziemniaczana - 1/2 łyżeczka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- cukier - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Usuwamy kostki z mięsa, płuczemy, osuszamy. Widelcem nakłuwamy w kilku miejscach z jednej i drugiej strony, dzielimy udko na dwa kawałki. Mięso mieszamy ze składnikami marynaty, wstawiamy do lodówki na kilka godzin, obracając dwukrotnie. Osączamy, marynatę i odstawiamy. Składniki sosu przyprawowego mieszamy, dodajemy marynatę, mieszamy, odstawiamy. Obraną cebulę przecinamy wzdłuż na pół, pokrajac w poprzek w 1/2 cm plasterki, rozdzielamy na pojedyncze listki. 6 szklanek oleju wlewamy do garnka, rozgrzewamy na dużym ogniu około 5 min. Tymczasem mięso zanurzamy w białkach, obtaczamy w mące, układamy jedną warstwę na talerzu. Sprawdzamy temperaturę oleju. Kładziemy po kawałku kurczaka w gorący olej, smażymy na jasnożółty kolor, łyżką cedzakową wybieramy usmażone kawałki, przekładamy na cedzak do osączenia, wyłączamy gaz. Metalowym sitkiem zbieramy zanieczyszczenia z powierzchni oleju. Olej rozgrzewamy na dużym ogniu, sprawdzamy temperaturę wkładamy przesmażone udka, smażymy na ciemnożółty kolor, przekładamy na cedzak, trzymamy w cieple. Cebulę wsypujemy na gorący olej, lekko mieszamy smażymy, aż będzie szklista. Olej z cebulą przelewamy do metalowego sitka opartego na garnku. Rondel podgrzewamy na dużym ogniu, wlewamy 2 łyżki oleju, wkładamy czosnek, mieszając smażymy 10 sek. Mieszamy sos przyprawowy, wlewamy do czosnku, gotujemy aż zgęstnieje nie przerywając mieszania. Zmniejszamy płomień, wlewamy łyżkę oleju sezamowego, mieszamy, wyłączamy gaz. Udko układamy w jedną warstwę na głębokim półmisku, przybieramy smażoną cebulą, polewamy sosem.

Smacznego!

Jak podawać?

Podawać natychmiast.

Uwagi:

UWAGA:

- 1 kg udek kurczaka
- 1 średnia cebula
- 6 szklanek oleju
- 2 łyżki oleju
- 2 lekko roztrzepane białka

mąka ziemniaczana
1 roztarty ząbek czosnku
1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka czystej wódki, winiaku lub brandy
1 łyżeczka bardzo drobno posiekanego świeżego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
2 łyżeczki cukru

Sos przyprawowy:

1/2 szklanki wywaru I
2 łyżki keczupu
2 łyżeczki przyprawy chilli lub sosu sojowego
sok i skórka starta z 1/2 cytryny
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
sól do smaku
2 łyżki cukru

