

Asijské kuřecí prsty

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce solamylu
50 g hladké mouky
50 ml rýžového vína nebo mléka
2 lžíce pažitky
med
300 g rýže
600 g kuřecích řízků
vejce - Na těstíčko::
400 g sterilované míchané zeleniny (asijská směs)
směs koření na kuře
olej
4 lžíce sezamových semínek
sůl
50 g sezamových semínek

Postup

Rýži přebereme, propláchneme studenou vodou a zalijeme 400 ml osolené studené vody. Přivedeme k varu a přikryté 15-20 minut vaříme. Pak hrnec odstavíme a necháme 10 minut dojít. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky asi 9 cm dlouhé a 2 cm široké. Osolíme a okořeníme. Na těstíčko dobře prošleháme vejce, sezamová semínka, mouku, solamyl a víno. Namáčíme v něm maso a smažíme na rozpáleném oleji 4-5 minut dozlatova. Osmažené kousky necháme na ubrousku okapat. Pak je potřeme medem a obalíme v sezamových semínkách. Podáváme se sterilovanou zeleninou a rýží promíchanou s pažitkou.