

Asijské kuřecí prsty

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g rýže

sůl

olej

600 g kuřecích řízků

směs koření na kuře

med

400 g sterilované míchané zeleniny (asijská směs)

4 lžíce sezamových semínek

2 lžíce pažitky

2 vejce

50 g sezamových semínek

3 lžíce solamylu

50 g hladké mouky

50 ml rýžového vína nebo mléka ☐☐

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.