



## Max konyhája - Csirke szezámos-paprikás tésztában

2010 március 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Gyakori szereplő az ebédlőasztalon, a Majdnem kínai csirke, frissített verziója. Egy kicsit módosult a régi recept, frissült és átalakult.

Pár szó a köretről. Párolt rizs, kínai ízesítés? saláta és édes-csíp?s chilli szósz, de nagyon finom burgonyapürével is.

*Hozzávalók, 4 személyre:*

- 8-10 db csirke fels? comb (lehet mellfiléb?l is készíteni, de az egy kicsit kiszárad)
- 4 tojás
- 3-4 ek csemege paprika krém (édes anna), aki szereti egy kicsit csíp?sen, az tehet egy kanál er?s krémet is
- 2 tk s?rített paradicsom
- 3-4 ek étkezési keményít? (én kukorica keményít?t használtam)
- 3 ek szezámag
- 1 tk wok f?szer vagy kínai ?t f?szer keverék



A csirkecombot leb?rözöm és kicsontozom, a húst ujjnyi csíkokra vágom, a csontból és a b?rb?l f?zök egy alaplevet, azt elteszem ínségesebb id?kre.

A szezámagot egy serpeny?ben, szárazon megpirítom.

A tojásokat habosra keverem, majd hozzáadom a paprika krémet/krémeket, és jól elvegyítem. A keményít?t egy kis vízzel kikeverem, majd a szezámaggal a paprikás tojáshoz adom. Ebbe a pácba beleforgatom a csirkét, és hagyom érni legalább 2-3 órát, de akár egy egész éjszakát is lehet.

Ha egy egész éjjel pácoljuk, akkor tegyük hideg helyre, de sütés el?tt legalább 2 órával el?bb vegyük ki a hidegről. Melegítsünk olajat, és közepes lángon süssük szép ropogásra.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző? a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló