



Max konyhája - Csirke szezámospaprikás 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 ízesítésű saláta és édes-csípős chilli szósz, de nagyon finom burgonyapürével

is.

Hozzávalók, 4 személyre:

- 8-10 db csirke felső comb (lehet mellfiléből is készíteni, de az egy kicsit kiszárad)
- 4 tojás
- 3-4 ek csemege paprika krém (édes anna), aki szereti egy kicsit csípősen, az tehet egy kanál erős krémet is
- 2 tk sűrített paradicsom
- 3-4 ek étkezési keményítő (én kukorica keményítőt használtam)
- 3 ek szezámag
- 1 tk wok fűszer vagy kínai fűszer keverék



A csirkecombot lebőrözöm és kicsontozom, a húst ujjnyi csíkokra vágom, a csontból és a bőrrel fűzők egy alaplevet, azt elteszem ínségesebb időkre.

A szezámagot egy serpenyőben, szárazon megpirítom.

A tojásokat habosra keverem, majd hozzáadom a paprika krémet/krémeket, és jól elvegyítem. A keményítőt 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 előtt legalább 2 órával előbb 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

[Tweet](#)



MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ

www.magyararmenedek.com

Ajánló