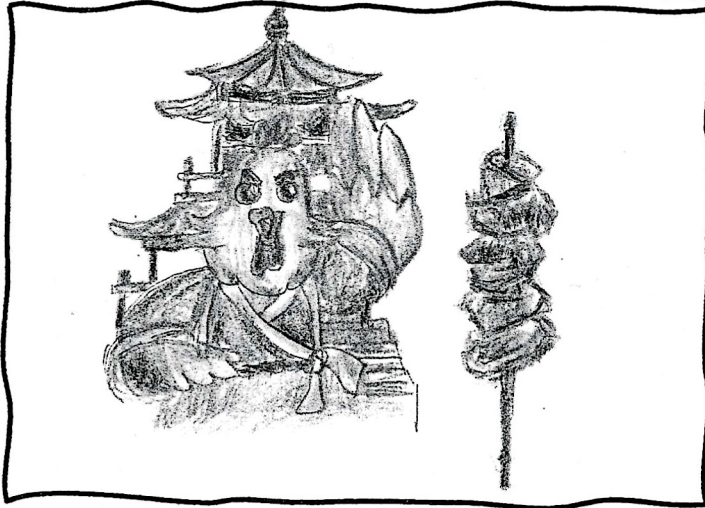


Κοτόπουλο σε ξυδάκια με θρυκώσιμη βάρτζα

Χώρα: ΚΙΝΑ



Υλικά:

- 500 γρ. κοτόπουλο μπούτι κομμένο σε 3cm x 3cm x 3cm
- 1/2 κουταλάκι μαύρο πιπέρι
- 2 κουτάρια soy sauce

- ① 2 κουτάρια υπομαστοπερτές + 2 κουτάρια ζάχαρι + 1 κουταλάκι φύδι + 1 κουταλάκι αλάτι + 1/2 κουταλάκι μαύρο πιπέρι

- ② 2 κουταλάκια καρνάτοκάρνυρο + 1 1/2 ποτήρι νερό + το ανακατώνω μέχρι να γίνει άσπρο

Εκτέλεση:

- ③ 4 κουτάρια γάδι

1. Βάζω το κοτόπουλο μαζί με soy sauce και μαύρο πιπέρι, προσθέτω λίγο αλάτι και το αφήνω για 20 λεπτά.
2. Βράζω το γάδι και τηφάνισω το κοτόπουλο μέχρι να γίνει κρυό σε χρώμα. Το βράζω από το τηγάνι.
3. Στο ίδιο τηγάνι βάζω αρθ. ① <στο γέμιστο γάδι> για 2 λεπτά. Το ανακατώνω και μετά προσθέτω αρθ. ②
4. Σε 1 λεπτό έχω μια κοκκώδη βάρτζα θρυκώσιμη
5. Βάζω το κοτόπουλο πίσω στο τηγάνι και τα γμιώω καλά.

~~Μπορούμε να βάλουμε τα κομματάκια κοτόπουλο στα ξυδάκια πριν τηφάνισουμε)~~