

Kínai csípős mézes falatok

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

csirkéhez

- 500 g csirkemell
- 1 ek. szójaszós
- 6 ek. liszt
- 3 ek. étkezési keményítő
- 1.5 tk. sütőpor
- 1 ek. olaj
- 1 db tojás
- só
- víz

mézes mázhoz

- 1 ek. ketchup
- 3 ek. méz
- chili
- 1 tk. szójaszós
- szezámag



1. A csirkemellet megmossuk, nagyobb kockákra vágjuk, sózzuk, meglocsoljuk kevés szójaszósszal, félretesszük.
2. Kikeverjük a mézes mázat: ketchup, méz, és őrölt chili.
3. A bunda elkészítése: a lisztet elkeverjük a keményítővel és a sütőporral. Hozzáadjuk a tojást, az olajat, megsózzuk, és apránként vizet adunk hozzá, hogy egy sűrű tésztát kapjunk, mely valahol félúton van a nokedli és a palacsinta tésztája között. Az egészet csomómentesre keverjük egy kis kézi habverővel.
4. A tésztába beleborítjuk a csirkefalatokat, és alaposan meghempergetjük őket. Villa segítségével egyesével a forró olajba szedjük, de figyeljünk, hogy mindenhol beborítsa a tészta. Szépen lassan arany színűre sütjük. Papírtörőre kanalazzuk az elkészült falatokat, hogy kicsit lecsepeghessen a felesleges olaj, majd még melegen beleforgatjuk őket a mézes mázba.

T. Abbahagyhatatlanul finom!

Google Play



App Store

