

Wędzenie kury w woku

Dodany przez patryshia

Jezeli masz wok z pokrywa, to mozesz w nim uwedzic kure, nawet w mieszkaniu, i sie nie zasmierdzi. Nalezy najpierw polaczyc pasy aluminiowej folii i nia pokrywke od wewnatrz wylozyc, z duzymi marginesami. Nastepnie sam wok tez tak wylozyc. Na dnie ustawic 4 patyczki na krzyz (albo maly krizek z dziurami). Na dno wsypac garsc surowego ryzu, lyzke wiorkow herbacianych, lyzeczke cukru. Jednego wiekszego kurczaka albo dwa malutkie, nasmarowac olejem sezamowym i ulozyc na tych skrzyzowanych patyczkach. Przykryc pokrywa, marginesy z folii zawinac ciasno, aby nie przepuszczaly. Nakluc igla w 2 miejscach, aby troszke dymu moglo uciekac, otworzyc okno. Ustawic wok na kuchence i na malym ogniu wedzic przez conajmniej godzine. Potem otworzyc pokrywe, najlepiej na balkonie, aby dym ulecial, wyjac kure i &dokonczyć& ja w piecyku, jezeli mieso jest surowe. Podawac z ryzem i warzywami. Tak mozna tez wedzic rybe, jezeli sie ma krizek z drobnej siatki na dno woka. Do mieszanke wedzeniowej mozna dodac ususzone skorki pomaranczowe lub cytrynowe, suszone jablka, igly i jagody jalowca, nawet suszone kawalki imbiru.

