

# General Tso's Chicken

written by Andreea



A venit vremea sa postez si acest deliciu culinar chinezesc! Tocmai pentru ca este un deliciu si are un gust minunat, originea acestui fel de mancare nu se cunoaste cu exactitate, desi multi spun, ca ar veni din zona Hunan a Chinei. Cu toate acestea, in restaurantele din Hunan nu se gaseste acest fel de mancare, intrucat locuitorii nu-l cunosc! In jurul lui se invart nenumarate povesti si legende, incat nu stim pe care sa o credem mai repede. Stim cu siguranta ca a existat Generalul Tsao (pe numele sau adevarat Zuo Zongtang ), un general remarcabil nascut in in regiunea Hunan in timpul dinastiei Qing. Despre el s-a spus ca era un mare iubitor al acestui fel de mancare, dar, legenda cum ca intr-o zi, ca sa sperie musulmanii din zona Xingjiang a dat drumul unui cârd de gaini in calea lor, vine sa infirme acest lucru.



De asemenea s-a mai spus ca a existat un bucatar chinez pe nume Peng, care o data ajuns in America si-a deschis un restaurant si a denumit acest fel dupa numele maestrului sau bucatar, pe nume Cao. Dezbaterile continua si astazi, insa eu ma rezum sa va fac cunoscuta reteta. Daca pana acum v-a frapat combinatia de gusturi ca in reteta **Pui dulce acrisor cu ananas** acum totul este dus la extrem printr-un gust naucitor de dulce-acrisor-iute! Va veti indragosti iremediabil de aceasta reteta odata ce o veti incerca.

Avem nevoie de:

3 pulpe de pui dezosate si fara piele

3 fire de ceapa verde  
4 catei de usturoi  
5 teci de ardei iute uscat (reteta spune 8! dar nu va sfatuiesc:) )  
5 linguri de ulei pentru prajit  
pentru marinada de pui:  
1/3 lingurita sare  
2 lingurite sos de soia  
2 lingurite vin de orez (alcool pentru gatit)  
2 lingurite amidon  
2 lingurite de apa  
pentru sos:  
3 lingurite de zahar  
1 lingurita otet de vin  
5 linguri de suc de rosii  
1 lingurita amidon  
1 lingurita apa



pulpele de pui le taiem in cubulete, le punem intr-un castron, iar peste ele ingredientele toate pentru marinada



amestecam totul bine si dam la frigider pentru 20 de minute. ingredientele pentru sos le amestecam pe toate intr-un castron si le lasam deoparte



ceapa verde o taiem in bucatele lungi de 5 cm, separam partea alba de partea verde, partea alba o vom folosi la inceput



partea verde o vom folosi la sfarsitul prepararii



tecile de ardei iute uscat le rupem in 2 bucati, daca vrem mancarea mai iute, folosim si semintele de ardei, daca nu dorim atat de picant, aruncam semintele



usturoiul il tocam



dupa 20 de minute incepem prepararea si anume: intr-o tigaie prajim bucatile de pui in ulei incins



dupa ce au capatat o culoare aurie, le scoatem si le lasam deoparte.



in wok incingem o lingurita de ulei si adaugam usturoiul,  
ardeii iuti si partea alba de la ceapa



calim totul cateva secunde...(arome izbitoare se imprastie in  
bucatarie! e de nedescris!)

apoi adaugam si bucatile de pui prajite



mai lasam pe foc aproximativ un minut pana se imbina aromele  
cu puiul, apoi adaugam sosul de tomate format mai devreme



dupa cateva secunde sosul se ingroasa, luam wok-ul de pe foc  
caci este deja gata!

adaugam si partea verde de la ceapa



si ne bucuram apoi papilele gustative...



este de-a dreptul superba combinatia!



dulce, acrisor, iute!



neaprat servit alaturi de un bol de orez aburind!

