

Pui de baltă în sos picant

written by Andreea



Dupa cum va povesteam eu in postarea mea anterioara, cand am vorbit despre Supa de creveti cu taitei, astazi urma o postare surpriza! :). Surpriza a fost si pentru mine atunci cand am primit de la Sea-Way, pe langa crevetii aceia mari si de balta! :). Cand am primit pachetul si mi s-a spus ce crezut ca ma duc usor la vale :)). Am primit o cutie intrega de 1 kg, cu broscute eviscerate, fara pielita, ambalate individual in pungute, pregatite intocmai de gatit.



Acuma, ce sa va spun, eu una nu sunt chiar la prima intalnire cu puii de balta, ba chiar am si mancat acum ceva timp, cand bineinteles, eram in China :).

Intr-o iarna, eram in Shanghai cu prietena mea Simona. Ne-am dus la un restaurant chinezesc unde se servea exclusiv *hot pot*, adica un fel de oala fierbinte, sau oala fiarta cum ii ziceam noi. Va spun pe scurt despre aceasta oala: adica te duci la un anumit fel de restaurant, esti pus la o masa care are in ea incorporat un fel de lighean, iar dedesubt are o butelie mica. In ligheanul respectiv iti este pusa apa rece, condimente precum anason, cuisoare, scortisor, ghimbir, usturoi sau curmale chinezesti, . Intre timp tu comanzi de pe meniul lor cam ce ai dori sa servesti in supa respectiva: diferite tipuri de carne (taiate feliute subtiiiri de tot!), legume, taitei, coltunasi, , la care ti se dau cateva tipuri de sosuri: de soia, de ardei iute, de susan alb sau de susan ce este frumos la toata aceasta masa, este faptul ca toate

ingredientele iti sunt servite crude si proaspete, iar tu poti singur sa ti le gatesti in orice ordine vrei si cat timp vrei. Buuun, si cum comandam noi fericite acolo feluri si feluri, se trezeste Simona mea ca vrea sa vada cum ! ☐

Nici una, nici doua, vine imediat chelnerita cu o pungă neagra care ! Fericita, pune punga (care deja se zbenguia) pe masa si intreaba daca aceea este potrivita. Simona incuviinteaza fericita. Nu peste mult timp, chelnerita se intoarce cu o farfurie pe care era asezata o broscuta despielitata si pielea alaturi de ea! Ne holbam noi amandoua in farfurie, cu inima mica cat un purice. Simona impinge piciorusele broscutei cu betisoarele si deodata muschiuletii picioarelor incep si se misca :))). Simona mea tipa ca din gura de sarpe, de se uita isterizat tot restaurantul la noi. Incepem noi si radem si radem, dupa care incepem masa, broscuta asteptandu-si ultima randul in oala.

Frumos de tot a fost la sfarsit, atunci cand Simona arunca si pielita in apa fierbinte! S-a umflat pielita aceea ca un balon plutitor, de am crezut ca o sa explodeze! :D.

Pentru cei care nu au mai mancat pana acum carnita de broasca, trebuie sa stie ca acest tip de carne este fada, la culoare si textura semana cu carnea de pui, iar la gust parca cu are usor iz de peste. Gustul acestui tip de carne poate fi imbunatatit prin condimente si arome speciale.

Iar eu astazi, m-am gandit sa le pregatesc in stil Sichuan.



Avem nevoie de:

5-6 pui de balta (eu am pus numai piciorusele)

1 ardei gras verde

1 ceapa alba

2 catei de usturoi

10 teci de ardei iute uscat

1 lingura ulei de ardei iute

1 lingurita boabe piper Sichuan

1 lingura amidon

2 linguri sos de soia

1 lingura vin de orez (alcool de gatit)

1 lingura sos de peste

1 lingurita ulei de susan

100 ml ulei vegetal+ 1 lingura

puneti piciorusele de pui de balta intr-un castron impreuna cu amidonul si 1 lingura de sos de soia, lasati la marinat pentru 10 minute. Intre timp taiati ardeiul verde cuburi si ceapa in bucati de dimensiunea ardeiului verde. Tocati marunt usturoiul.

Intr-o tigaie mica incingeti 100 ml ulei vegetal si prajiti carnea pana ce devine aurie la culoare si se patrunde. Scoateti pe un servet de bucatarie si lasati sa absoarba tot uleiul.

Intr-un wok incingeti o lingura de ulei, adaugati usturoiul, piperul Sichuan si tecile de ardei iute. Lasati cateva secunde pana ce uleiul se infuzeaza si capata miros placut. Aveti grija ca s-ar putea sa tusiti putin de la mirosul de ardei! :). Adaugati ardeii si ceapa, mai caliti pret de 1 minut.

Adaugati si bucatile de carne prajita. Peste toate turnati alcoolul de gatit, lasati sa se evapore. Turnati restul de sos de soia, uleiul de ardei iute si sosul de peste. Mai lasati pe foc timp de cateva secunde.



Serviti imediat alaturi de un bol de taitei fierbinti.



Cam asta a fost tot. Sper ca v-a placut povestea, la fel si preparatul ☐
Enjoy! ☐