

Kurczak z chińską nutką



Autor: **kszczepa**

Przepisów: **47** Ocena: **344**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka ok 500 gram
- Papryka czerwona 1 szt
- Cebula 2 szt średnie
- 2 ząbki czosnku
- Imbir świeży około 3 cm
- ostra papryczka chili
- Marynata:
 - Sos sojowy 4 łyżki
 - Mąka ziemniaczana 2 łyżki
 - żółtko jaja kurzego
 - olej 2 łyżki
- Sos:
 - Sos sojowy 4 łyżki
 - Ocet ryżowy 1 łyżka
 - Woda 3 łyżki
 - Koncentrat pomidorowy 1 łyżka
 - Mąka ziemniaczana 1 łyżka
 - Cukier 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka myjemy osuszamy a następnie kroimy w paski,

Składniki marynaty mieszamy w misce a następnie dodajemy do niej pokrojonego kurczaka, dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na 2 godz.

- 2 - Siekamy drobno czosnek, imbir i ostrą papryczkę chili usuwając z niej pestki.
 - Myjemy paprykę i kroimy ją w paski
 - Obieramy cebulę a następnie kroimy ją w półplasterki
 - Mieszamy wszystkie składniki sosu
- 3 - Rozgrzewamy olej na patelni, wrzucamy kurczaka i smażymy aż będzie złocisty, mieszając żeby równomiernie się usmażył, po usmażeniu zdejmujemy z patelni na talerz.
 - Dolewamy 2 łyżki oleju na patelnię, rozgrzewamy i wrzucamy posiekany czosnek, imbir i ostrą papryczkę
 - smażymy chwilę, potem dodajemy pokrojoną paprykę czerwoną i cebulę
 - smażymy mieszając, aż papryka i cebula zmiękną, ponownie dodajemy kurczaka na patelnię, mieszamy i dodajemy sos.

- Chwilę smażymy mieszając.

podajemy z ryżem.

Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: