

Kurczak w chilli

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kurczak w chilli (Chiny)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś kurczaka - 1 szt.
- wytrawne białe wino lub woda - 2 łyżka(i)
- 1 białko ubite z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej - 1 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- przyprawa chilli - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso mieszamy z winem, odstawiamy na 5 min. (gdy jest wymieszane z wodą nie odstawiamy), dodajemy białko z mąką, dokładnie mieszamy.
2. Mieszać składniki sosu, odstawiamy.
3. Mocno rozgrzewamy olej i smażymy pieprz turecki przez minutę (chili dodajemy razem z sosem).
4. Wkładamy kurczaka, smażymy na dużym ogniu przez 1 i 1/2 min., mieszając.
5. Wlewamy sos, i dusimy przez 2 min. mieszając.

Jak podawać?

Natychmiast podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub z bułeczkami na parze MAN-TOU

Uwagi:

UWAGA:

Sos:

- 1 i 1/2 cm korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 2 dymki lub małe cebule drobno posiekane
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu
- 1 i 1/2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi z 1 łyżką wody
- 3 łyżki rosou lub wody
- 1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej