

Pikantny kurczak z orzeszkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



Kolejny pomysł na smacznego kurczaka. Tym razem na ostro z dodatkiem orzeszków ziemnych.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 2 szt.
- orzeszki ziemne - 1/3 szkl.
- papryczki chili - 2 szt.
- pęczek dymki -
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- białko -
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- sól ocet -

Etapy przyrządzania:

1.



Mięso opłukać, osuszyć i pokroić w długie paski

2.



Dymkę razem ze szczypiorem umyć i posiekać

- 3.** Orzeszki ziemne z grubsza posiekać. Papryczki chili oczyścić z nasion i pokroić w krążki.
- 4.** Mięso zanurzyć w roztrzepanym białku, obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju ok minuty
- 5.** Wyjąć łyżką cedzakową i na tym samym oleju szybko podsmażyć dymkę z orzeszkami. Dodać paprykę, mięso i przez chwilę smażyć razem.
- 6.** Sos sojowy wymieszać z łyżeczką octu oraz 3 łyżkami wody i zalać potrawę. Smażyć jeszcze przez chwilę. Do kurczaka najlepszy jest ryż lub makaron