

Kurczak po chińsku z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Potrawa z kuchni orientalnej.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 1 podwójny szt.
- Mrożone warzywa (najlepiej mieszanka orientalna) - 1 op.
- Kostka rosołowa - 1/2 kostka(i)
- Gotowy sos słodko-kwaśny lub inny orientalny - 1 słoik
- olej - kilka łyżek
- chilli - do smaku
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

Wok lub głęboka patelnia, nieduży garnek z przykrywką, deska, nóż

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Jeśli chcesz zjeść danie od razu po przyrządzeniu, to zacznij od gotowania ryżu :)
- 2.** Przyrządzanie potrawy zaczynamy od wrzucenia mrożonych warzyw do rondelka (nie ma potrzeby wcześniejszego ich rozmrażania). Dodajemy do nich kostkę rosołową rozpuszczoną w 1/4 szklanki wody (może być mniej, ale woda i tak odparuje) i dusimy na małym ogniu pod przykryciem około 20 minut. Należy pilnować, żeby nie odparowała cała woda, bo warzywa się przypalą!
- 3.** Kiedy już warzywa się duszą, obieramy filet z kurczaka ze zbędnych śmieci, myjemy i kroimy na kostkę o boku około 1-1,5cm. Następnie wrzucamy do woka na rozgrzany olej i podsmażamy aż mięso przestanie być surowe (sprawdzić w środku największych fragmentów czy nie są surowe).
- 4.** Kiedy mamy już gotowego kurczaka i uduszone warzywa, do woka z kurczakiem dodajemy sos ze słoika (cały) i warzywa. Nie odlewaj nic z tego, co się pojawiło w czasie przygotowywania mięsa w woku - i tak odparuje, a jak nie odparuje, to zrobi się z tego fajny zawiesisty sos.
Dodaj do smaku chilli, jeśli chcesz danie na ostro - około pół łyżeczki sprawi, że będzie dość ostre.
Wszystko razem dusimy pod przykryciem mieszając od czasu do czasu (jeśli sos gęstnieje za bardzo, dolej trochę wody).
- 5.** Jeśli chcesz sprawić, żeby sos był taki zawiesisty, jak w chińskich knajpkach, przygotuj sobie w szklance miksturę z mniej niż pół szklanki zimnej wody i łyżki mąki ziemniaczanej (wymieszaj dokładnie, żeby nie było kluch) a następnie dodawaj pomału do jedzonka skwierczącego w woku (nie wlej za dużo na raz, to gęstnieje dopiero po chwili!) aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- 6.** Odcedź ryż, wyłóż go na talerz, obok podaj przygotowane danie i jedz ze smakiem :)

Jak podawać?

Z ryżem białym lub brązowym.