

Kurczak duszony z grzybami

3 porcje 5 godzin (z marynowaniem)

Składniki

- 500 g mięsa z podudzia z kurczaka, bez kości, pokrojonego na kawałki (3-4 cm)
- 50 ml sosu ostrygowego
- 30 ml ciemnego sosu sojowego
- 5 ząbków czosnku
- 20 g świeżego imbiru, pokrojonego w cienkie plasterki
- 30 ml oleju sezamowego
- 200 ml wody, plus dodatkowe 3 łyżki wody
- 20 suszonych grzybów, umytych, namoczonych do miękkości, pozbawionych trzonów
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 mała szalotka, pokrojona szalotka, do dekoracji

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszaj razem kurczaka, sos ostrygowy i ciemny sos sojowy. Przechowuj w chłodnym miejscu lub odstaw do lodówki na co najmniej 1-2 godziny.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
3. Włóż ząbki czosnku i imbir.
4. Posiekaj.
5. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

6 Dodaj olej sezamowy.

7 Smaż saute.

8 Dodaj 50 g wody i grzyby.

9 Smaż saute.

10 Dodaj marynowanego kurczaka i marynatę.

11 Smaż saute.

12 Wymieszaj mąkę ziemniaczaną z 3 łyżkami wody, a następnie dodaj do kielicha do gotowania.

13 Smaż saute.

14 Gotowe do podania! Smacznego!