

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.



Dodaj olej sezamowy.



Smaż saute.



Dodaj 50 g wody i grzyby.



Smaż saute.



Dodaj marynowanego kurczaka i marynatę.



Smaż saute.



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



Smaż saute.



Gotowe do podania! Smacznego!
