



Kurczak Kung Po

3 porcje ⌚ 42 minuty

Składniki

- 600 g piersi z kurczaka, pokrojonej na kawałki
- 30 ml sosu ostrygowego
- 20 ml ciemnego sosu sojowego
- 3 ząbki czosnku
- 30 ml oleju sezamowego
- 20 g świeżego imbiru, pokrojonego w cienkie plasterki
- 15 suszonych papryczek chilli, opłukanych, pozbawionych nasion, moczonych przez 5 minut i pokrojonych na kawałki o długości 3 cm
- 10 g brązowego cukru
- 1 szczypta soli
- 1 łyżka mąki kukurydzianej (skrobia)
- 1 łyżka wody
- 50 g cebuli, pokrojonej w piórka
- 50 g prażonych orzechów nerkowca lub orzeszków ziemnych (opcjonalnie)

Przygotowanie

- 1 Przygotuj miskę i włóż do niej kurczaka, sos ostrygowy i ciemny sos sojowy, a następnie wymieszaj je i wstaw w ten sposób zamarynowanego kurczaka do lodówki na 30 minut.
- 2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 3 Umieść ząbki czosnku w kielichu do gotowania.
- 4 Posiekaj.
- 5 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamocuj mieszadło saute.

Dodaj 30 ml oleju sezamowego, 20 g imbiru i suszoną paprykę chili.

Smaż saute.

Dodaj marynowanego kurczaka, marynatę, brązowy cukier i sól.

Smaż saute.

Dodaj mieszankę mąki kukurydzianej, cebulę i pozostałą mieszankę suszonych chili.

Smaż saute.

Posyp orzechami nerkowca lub orzeszkami ziemnymi i podawaj na gorąco. Smacznego!