

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.

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

7 Smaż saute.

8 Dodaj marynowanego kurczaka, marynatę, brązowy cukier i sól.

9 Smaż saute.

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

11 Smaż saute.

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