

Kurczak miodowo-sezamowy

2 porcje 20 minut

Składniki

- 400 g piersi z kurczaka, pokrojonej w paski
- 10 g ząbków czosnku
- 10 g białego sezamu
- 30 g miodu
- 10 ml białego octu
- 20 g sosu ostrygowego
- 30 ml oleju sezamowego
- 60 ml wywaru drobiowego
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 20 g mąki kukurydzianej

Przygotowanie

1. W misce umieść 400 g piersi z kurczaka, 1 łyżeczkę soli i 1/4 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania.
2. Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.
3. Umieść 30 ml oleju sezamowego oraz 10 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Smaż saute.
5. Dodaj kurczaka. Zamknij pokrywę.

6 Smaż saute.

7 W misce umieść 30 g miodu, 10 ml octu, 20 g sosu ostrygowego, 60 ml wywaru oraz 20 g mąki. Całość dokładnie wymieszaj i wlej do kielicha do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Smaż saute.

9 Duś.

10 Całość przełóż na talerz i posyp sezamem. Smacznego!