

## Orientalny kurczak w panierce w sosie pomarańczowym



4 porcje ⌚ 30 minut

### Składniki

- "Składniki na kurczaka w panierce:
- 1000 g piersi z kurczaka, pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka soli czosnkowej
- 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 100 g skrobi kukurydzianej
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 220 ml wody
- 500 ml oleju (do smażenia)
- Składniki na sos:
- 30 g oleju roślinnego
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżki drobno posiekanego czosnku
- 1/2 łyżki suszonych płatków chilli
- 280 g dżemu pomarańczowego
- 60 ml octu ryżowego
- 250 ml soku pomarańczowego
- 10 g skórki pomarańczowej
- 20 ml sosu sojowego
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej, rozpuszczonej w 120 ml wody
- 20 ml oleju sezamowego
- Do dekoracji:
- 60 g prażonego białego sezamu
- 3 szczyptki, drobno posiekane
- 20 g czarnego sezamu"

### Przygotowanie

- 1 W misce umieść 1000 g piersi z kurczaka, 1 łyżeczkę soli czosnkowej i 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.
- 2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 2 jajka, 100 g mąki, 100 g skrobi kukurydzianej, 10 g proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę drobnej soli i 220 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Wymieszaj.
- 4 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
- 5 Wymieszaj.

---

6

Wylej mieszankę na przygotowanego kurczaka i dobrze wymieszaj szpatułką.

---

7

Rozgrzej na patelni nieprzywierającej 500 g oleju i smaż kawałki kurczaka, aż staną się złociste, cały czas mieszając. Wyjmij i umieść na ręcznikach papierowych, aby pozbyć się nadmiaru oleju.

---

8

"Wyczyść kielich do gotowania. Umieść w nim 30 g oleju roślinnego, 1/2 łyżeczki mielonego imbiru, 1/2 łyżki drobno posiekanego czosnku, 1/2 łyżki suszonych płatków chilli, 280 g dżemu pomarańczowego, 60 g octu ryżowego, 250 g soku pomarańczowego, 10 g skórki pomarańczowej i 20 g sosu sojowego. Zamknij pokrywę kielicha."

---

9

Smaż saute.

---

10

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, dodaj rozpuszczoną skrobię kukurydzianą i 20 g oleju sezamowego. Zamknij pokrywę kielicha.

---

11

Smaż saute.

---

12

Przełóż panierowanego kurczaka do głębokiego naczynia do podawania i polej gorącym sosem pomarańczowym. Dokładnie wymieszaj szpatułką, aby sos równomiernie pokrył kurczaka.

---

13

Posyp uprażonymi białymi nasionami sezamu, czarnymi nasionami sezamu i drobno pokrojonym szczypiorkiem. Gotowe do podania! Smacznego!