

Kulki z kurczaka w sosie słodko kwaśnym



MECHASHEFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos słodko-kwaśny:

ketchup	50 g
cukier	50 g
ocet	35 ml
woda	85 ml
mąka ziemniaczna	1 łyżeczka

Kurczak:

filety z kurczaka	50 dag
wino ryżowe	1 łyżeczka
sól	0.25 łyżeczki
pieprz	0.25 łyżeczki
olej	2 duże łyż.
mąka	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

Wszystkie składniki wkładam do garnuszka i gotuję na małym ogniu do momentu aż zaczną gęstnieć.

Kurczak:

Filety kroję na mniejsze kawałki. Do miski wkładam wino ryżowe, przyprawy, olej, mąkę, proszek do pieczenia i stopniowo wodę. Dodaję jej tyle aby składniki się połączyły i masa była gęsta. Następnie wkładam kawałki kurczaka i dokładnie mieszam je z masą tak aby kurczak był cały pokryty.

Do wysokiego garnka wlewam olej do wysokości około 6 cm. Kiedy olej jest rozgrzany wrzucam partiami kawałki kurczaka. Smażę w głębokim oleju aż będą rumiane i wyciągam je na talerz łyżką cedzakową. Zostawiam je na dwie minuty a następnie raz jeszcze wrzucam do tego samego garnka na rozgrzany olej dzięki czemu kuleczki będą jeszcze bardziej chrupiące.

