

Kurczak pięć smaków z ananase



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

piersi z kurczaka	2 sztuki
chińska mieszanka warzywna	1 opakowanie
ananas w puszcze	0.5 opakowania
przyprawa orientalna	2 łyżeczki
papryczka chili	1 sztuk
mąka pszenna	2 łyżki
szczypiorek	0.5 pęczka
czarny sezam	1 łyżka
sos sojowy jasny	3 łyżki
olej rzepakowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy w paski, doprawiamy przyprawą 5 smaków, odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie mięso obtaczamy w mące i smażymy na złoty kolor. Dodajemy mieszankę warzywną, ananasa pokrojonego w kostkę razem z zalewą, sos sojowy i pokruszone chili. Gotujemy wszystko około 15 minut. Podajemy z ryżem, posypane szczypiorkiem i sezamem.