

## Kurczak po tajsku



### MANCIA W KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	200 g
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól</b>	
<b>marchew</b>	1 szt
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>sos ostrygowy</b>	2 łyżki
<b>woda zimna</b>	6 łyżek
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>orzechy nerkowca</b>	80 g prażonych
<b>ryż</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy na nim posiekaną w piórka cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Gdy lekko się zarumienia, dodajemy pokrojone mięso. Całość podsmażamy ok 2 minut.

2. Do podsmażonego mięsa dorzucamy pokrojoną w słupki marchew i całość doprawiamy papryką, cukrem i podlewamy wodą wymieszaną z sosami. Dusimy ok 2 - 3 minut co jakiś czas mieszając,

3. Przed podaniem do mięsa dodajemy ugotowany ryż, orzechy nerkowca i posiekany szczypiorek.

SMACZNEGO :-)