

## Kurczak w domowym sosie słodko - kwaśnym



### EWKAPESTA88



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>piersi z kurczaka</b>    | 1 opakowanie |
| <b>papryka czerwona</b>     | 1 sztuka     |
| <b>marchewka</b>            | 1 sztuka     |
| <b>ananas z puszki</b>      | 6 sztuk      |
| <b>mąka ziemniaczna</b>     | 1 łyżka      |
| <b>imbir starty</b>         | 2 łyżeczki   |
| <b>czosnek</b>              | 1 ząbek      |
| <b>sok z cytryny</b>        | 7 kropli     |
| <b>cukier trzcinowy</b>     | 2 łyżki      |
| <b>pieprz biały mielony</b> | 1 szczypta   |
| <b>olej</b>                 | 1 łyżka      |
| <b>ketchup</b>              | 3 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę kroimy w kostkę. Marchewkę obieramy i kroimy w cienkie słupki. Ananas kroimy w cienkie plasterki. Pierś z kurczaka kroimy w kostkę. Doprawiamy solą i mieszamy z mąką ziemniaczaną. Odkładamy. Imbir i czosnek ucieramy na małej tarce. Cytrynę mieszamy z cukrem i 3 łyżkami wody. Odstawiamy. Na dużej patelni rozprowadzamy olej. Wkładamy kurczaka i obsmażamy go z każdej strony, co chwilę mieszając około 5 minut. Pod koniec dodajemy starty imbir, czosnek, biały pieprz. Dodajemy paprykę i marchewkę co chwilę mieszając. Smażymy przez 3 minuty. Dodajemy ananas, mieszamy. Smażymy przez 2 minuty. Zwiększamy ogień i wlewamy cytrynę z wodą i cukrem. Mieszamy do zagotowania. Gotujemy przez około 2 minuty. Dodajemy ketchup. Mieszamy i gotujemy jeszcze przez 1 minutę. Podajemy z ryżem.