

## Miodowy kurczak z makaronem



**JOLA91**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Kurczak

udka z kurczaka	4 sztuki
sól	
pieprz	
curry	
olej	4 łyżki
miód płynny	2 łyżeczki
sezam	1 łyżka

#### Makaron

makaron grube wstążki	(jajeczny) 4 gniazda
woda	do gotowania
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	1 sztuka
kapusta pekińska	1/2 główki
ananas z puszki	3 plastry
sok ananasowy	4 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
biały ocet winny	1 łyżka
skrobia ziemniaczana	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uda z kurczaka obieramy ze skóry i wycinamy kość. Przyprawiamy solą, pieprzem i curry, odstawiamy na ok. 30 minut.

Po tym czasie kurczaka smarujemy miodem i smażymy na rumiano pod koniec posypując mięso sezamem.

W międzyczasie makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy i hartujemy zimną wodą.

Paprykę chili i czosnek kroimy w plastry, cebulę w półplastry, a marchew w słupki. Podsmażamy na tej samej patelni, co kurczaka.

Gdy marchew będzie na pół miękka dodajemy poszatowaną kapustę pekińską i jeszcze chwilę podsmażamy.

Ananasa kroimy w kostkę, dodajemy sok ananasowy, sos sojowy, ocet i skrobię ziemniaczaną, dokładnie mieszamy.

Do podsmażonych warzyw na patelni dodajemy ugotowany wcześniej makaron, a po chwili ananasa i dokładnie wszystko mieszamy.