

Kurczak w lukrze pomarańczowo imbirowej



PADRE01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	500 gram
cukier trzcinowy	3 łyżki stołowe
pomarańcze	4 sztuki
czosnek ząbki	3 sztuki
imbir starty	1 łyżeczka
sos sojowy	15 kropli
sos rybny	5 kropli
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jest to niezwykle ciekawy przepis na kurczaka bogatego w najwspanialsze smaki dalekiego wschodu. Doskonale będzie komponował się z ryżem.

Z pomarańczy wyciskamy sok (nie trzeba przecedzać), razem z kawałkami miększo wlewamy do dość głębokiej patelni. Do soku wsypujemy cukier trzcinowy, ostrą paprykę, czosnek, imbir, sos sojowy i sos rybny. Mieszmamy by płyn miał jednolity kolor. Patelnię stawiamy na średnim ogniu, podgrzewamy sok. Gdy zacznie się gotować wkładamy do niego kurczaka. Kawałki kurczaka cały czas polewamy sokiem. Od czasu do czasu obracając je. Czynność tę należy wykonywać do czasu aż sok zgęstnieje i stworzy coś na zasadzie lukru. Powinien on mieć jasno pomarańczowy kolor.

Kawałki kurczaka układamy na ryżu i obficie polewamy gęstym sosem.
SMACZNEGO!