

Kurcak po azjatycku



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

imbir	2 cm
pierś z kurczaka	4 szt.
czosnek	1 ząbek
szalotka	2 szt.
wino wytrawne	200 ml
sos sojowy	6 łyżek
olej	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety do miski , dodać obran imbir, wycisniety przez praskę, pokroić drobno w raz z szczypiorkiem. Połowę dodać do mięsa, resztę odłożyć. Wino wymieszać z sokiem z cytryny i sosem sojowym. Mięso włożyć do przygotowanej marynaty. Odstawić na 30 min. Potem wyjąć , odsączyć smażyć na oleju, podlać marynatą i zagotować. około 15 min dusić. Następnie wyjąć i pokroić z ukosa na grube plastry. ułożyć na ogrzanym talerzu i trzymać w ciepłym miejscu. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić z dwoma łyżkami wody dodać do sosu z patelni, resztę dymki, mieszając zagotować i połączyć nim mięso