

Kurczak w japońskim wydaniu



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
ocet winny	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
mąka	100 g
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	2 szt
sezam	3 łyżki
sól	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę. Ocet wymieszać z oliwą i sosem sojowym. Dodać zmiądzony czosnek, połączyć mięso. Obydwie mąki, żółtka, 1/3 szkl wody połączyć z pianą i sezamem. Kawałki mięsa nadziewać na widelec, maczać w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.