

Kurczak po chińsku



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
cebula	2 szt
czosnek	5 ząbek
curry, mąki kukurydzianej, sosu sojowego i cukru (	po łyżce
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanego woka lub dużą patelnię wrzucamy pokrojoną cebulę i posiekany czosnek. Podsmażamy uważając aby go nie przypalić czosnku. Zdejmujemy czosnek z cebulą. Dodajemy kurczaka pokrojonego w kostkę wraz z przyprawą curry. Smażymy stale mieszając. Dodajemy cukier, sos sojowy (sól dodamy na samym końcu do smaku) i dużą łyżkę wody. Zmniejszamy ogień i pozwalamy gotować się składnikom. Pod koniec gotowania dodajemy usmażoną wcześniej cebulę. Dodajemy mąkę kukurydzianą zmieszaną z wodą, smażyemy jedną minutę aż sos zgęstnieje. Próbujemy i poprawiamy jeśli będzie taka konieczność