

## Kurczak w jarzynie



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>kurczak sprawiony</b> | 1 szt         |
| <b>mąka</b>              | do obtaczania |
| <b>oliwa</b>             | do smażenia   |
| <b>sól, pieprz</b>       | do smaku      |
| <b>koperek posiekany</b> |               |
| <b>mąka ziemniaczana</b> | 1 łyżka       |
| <b>Mieszanka:</b>        | 1 słoik       |
| <b>marchew</b>           | 1 słoik       |
| <b>groszek</b>           | 1 słoik       |
| <b>kukurydza</b>         | 1 słoik       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka sprawić i umyć.

Mięso skropić sosem sojowo-grzybowym i odstawić na 15 minut.

Każdy kawałek obtoczyć z każdej strony w mące i dobrze podsmażyć.

Podlać wodą, posolić i popieprzyć i dusić na małym ogniu do miękkości.

Dodać odsączoną mieszankę i koperek, rozrobić w niewielkiej ilości wody mąkę ziemniaczaną, zagęścić sos i zagotować.

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Dobrze jest kurczaka spożyć od razu, bo potem sos zagęszczony mąką ziemniaczaną robi się rzadki.