

Pikantny kurczak z orzeszkami ziemnymi



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	3 szt.
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	1 szt.
orzeszki ziemne	1/2 szklanki
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt.
miód	1,5 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić w kostkę, dodać do jajka wymieszanego z 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej. Dymkę pokroić na 2cm kawałki, dodać do niej resztę mąki, miód, sok z cytryny, sos sojowy i sól. Mięso smażyć w głębokim tłuszczu około 0,5-1min. Chili podsmażyć kilka sekund na patelni, dodać kurczaka i dymkę z przyprawami, dusić kilka minut, dodać posiekane orzeszki. Podawać natychmiast z ryżem ugotowanym na sypko lub makaronem chińskim.