Kurczak \"egzotyczny\"

JOLANTA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś kurczaka duża	2 szt
czosnek	4 ząbki
olej do smażenia	4 łyżki
sól, pieprz	do smaku
Imbir mielony Prymat	1 - 2 łyżeczki
cebula	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na wąskie paski. Czosnek posiekać drobniutko lub przecisnąć przez praskę, posolić i posmarować tą \"pastą\" paski mięsa. Odstawić. Cebulę obrać, przekroić na pół, a potem na cząstki /jak pomarańczę/. Na patelni rozgrzać średnio olej. Posypać imbirem i wsypać cebulę. Podsmażyć cebulę na rumiano, zdjąć z patelni. Jeśli trzeba , dolać oleju, mocno rozgrzać i włożyć mięso. Smażyć chwilę, potem przewrócić .Na kurczaka wyłożyć cebulę, posypać ziołami prowansalskimi, popieprzyć. Przykryć patelnię pokrywką i smażyć całość na malutkim płomieniu prze 10 - 12 minut,aż cebula \"zapadnie się\" , a jej sok spłynie na mięso.
Najlepiej smakuje z miękko ugotowanym makaronem-wstążkami. Polecam!