



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Kurczak po chińsku

Danie to często gotuję gdy mam mało czasu .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- pieczarka, 30 dag
- olej, 2 łyżk.
- wódka , 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- imbir, 1 łyżecz.
- cukier, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1 .Pierś z kurczaka pokrój w paski . Dodaj wódkę , mąkę , oprósz przyprawami , połącz . Odstaw na godzinę .Paprykę , cebulę i pieczarki pokrój . Podduś na oleju . Zdejmij . Na tej samej oliwie usmaż mięso . Dodaj resztę składników , podsmaż , przypraw .2 . Danie mozesz podawać z makarone lub ryżem i sezonową surówką .

