



Tekst i zdjęcie: **Izabela** - Kuchcik (155)

Kurczak po chińsku

Przepyszny kurczak podawany razem z ryżem :)

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- orzechy nerkowca, 100 g
- olej sezamowy, 2 łyżk.
- sos sojowy, 2 łyżk.
- sos rybny, 2 łyżk.
- cytryna, 160 g
- ząbek czosnku, 5 g
- szczypiorek, 5 g
- kiełki sojowe, 15 g

Sposób przygotowania:

Na patelni podgrzać olej - podsmażyć kurczaka, wrzucić solidną garść orzechów nerkowca. Dodać sporo sosu słodkiego "Tao-Tao", kilka kropli oleju sezamkowego, trochę sosu rybnego i sok z 1/2 cytryny, oraz ząbek czosnku pokrojony w plasterki. Do dekoracji siekamy szczypior i kiełki sojowe.

