



przepisy.pl

Czosnkowy kurczak w sosie słodko-kwaśnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- mąka pszenna - 40 gramów
- imbir - 10 gramów
- sos sojowy - 20 mililitrów
- Chili z Indii Knorr** - 5 gramów
- olej - 500 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- jajko - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 60 gramów
- proszek do pieczenia - 5 gramów
- woda gazowana - 100 mililitrów
- sól - 3 gramy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę o boku 1 centymetra.
2. W misce wymieszaj suche przyprawy z mąką, w drugiej misce - sos sojowy z przeciśniętym czosnkiem. Oddziel białka jaj od żółtek.
3. Surowego kurczaka obsmaż w głębokim tłuszczu, aż lekko zbrązowieje, lecz pozostanie surowy w środku. Po usmażeniu przełóż do miski z mokrymi przyprawami, następnie do miski z suchymi.
4. Przygotuj ciasto: ubij pianę z białek, zmieszaj wszystkie suche składniki i dodaj do piany, na końcu dodaj gazowaną wodę i wymieszaj. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstego ciasta naleśnikowego.
5. Maczaj kawałki kurczaka i ponownie smaź w głębokim tłuszczu, średnio rozgrzanym, przez 5-7 minut, aż ciasto złapie złotobrazowy kolor. Możesz jeden kawałek kurczaka przekroić, aby upewnić się czy nie jest surowy.
6. Fix Knorr wymieszaj z 300 mililitrami wody. Zagotuj. Gotowego kurczaka podawaj z sosem oddzielnie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl