



Kurczak sezamowo - cytrynowy

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- sos sojowy - 1 łyżka
- wino ryżowe - 1 łyżka
- starty imbir - 2 łyżeczki
- roztrzepane jajo - 1 sztuka
- mąka kukurydziana - 150 gramów
- ziarna sezamu - 2 łyżki
- pęczek drobno posiekanego koperku - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- skórka z cytryny - 2 łyżeczki
- cukier - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- olej sezamowy - 0.5 łyżeczek
- sól do smaku
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sojowy, wino, imbir, 2 ząbki czosnku mieszamy i marynujemy w tej mieszance pokrojonego w paski kurczaka. Odkładamy na kilka godzin do zamarynowania. Następnie kurczaka maczamy w roztrzepanym jajku, obtaczamy w mące kukurydzianej i smażymy w głębokim tłuszczu.
2. Przygotowujemy sos: smażymy szczypiorek i czosnek w niewielkiej ilości tłuszczu. 6 łyżek bulionu z bulionetki drobiowej Knorr łączymy z mąką kukurydzianą, skórką i sokiem cytrynowym, cukrem oraz olejem sezamowym, wlewamy do szczypiorku i czosnku, gotujemy do zgęstnienia i doprawiamy solą. Do sosu dodajemy usmażonego kurczaka, mieszamy aby kurczak był dobrze pokryty i posypujemy prażonymi ziarnami sezamu (ja posypałam startymi sezamkami i dobrze wymieszałam).

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