



przepisy.pl

Kurczak z ananasmem na sposób chiński



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- sherry - 1 łyżka

sos cytrynowy

- ananas z puszki - 4 plastry
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- chilli czerwone - 1 sztuka
- mleko - 300 mililitrów
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- Skórka z cytryny starta - 1 łyżeczka
- Do panierowania:
- bułka tarta - 1 szklanka
- ziarna sezamu - 0.25 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- olej - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój w mniejsze kawałki, rozbij lekko tłuczkiem i przełóż do miski. Mięso dopraw przyprawą Knorr i dodaj sherry. Wymieszaj i odstaw na 30 minut.
2. W tym czasie przygotuj sos cytrynowy: plasterki ananasa pokrój w drobną kosteczkę. Chilli posiekaj. Na tarce zetrzyj imbir i skórkę z cytryny.
3. Wymieszaj mleko z odrobiną wody, dodaj Fix Knorr i pozostałe składniki, dokładnie wymieszaj i zagotuj sos.
4. Do bułki tartej dodaj sezam, roztrzep jajko. Kurczaka zanurzaj w jajku i bułce tartej.
5. Następnie smaż na rozgrzanym wcześniej oleju, aż nabierze złotego koloru. Po usmażeniu odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
6. Gotowe kawałki kurczaka pokrój w paski, ułóż na talerzu i podawaj z sosem. Możesz je udekorować plasterkami ananasa.

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