



przepisy.pl

Kurczak z orzechami i sosem sezamowym

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- woda - 4 łyżki
- pierś z kurczaka - 400 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- sos sojowy - 4 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ocet ryżowy - 1 łyżeczka
- marynata:
- sezam - 2 łyżeczki
- pieprz biały
- sos:
- mąka kukurydziana - 1 łyżeczka
- cukier puder - 1 łyżeczka
- orzechy nerkowca - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka w paski.
2. Zmieszaj składniki na marynatę. Połącz z kurczakiem i odstaw na 30 minut.
3. Orzechy włoskie zalej gorącą wodą i odstaw na 10 minut. Na suchej patelni podpraż orzechy nerkowca. Obierz ze skórki orzechy włoskie i na oleju podpraż.
4. Czosnek posiekaj i smaź.
5. Po zdjęciu z patelni wrzuć na nią kurczaka, smaź aż zmieni kolor około 3 minuty. Ponownie zdejmij wszystko z patelni.
6. Wszystkie składniki na sos pomieszaj razem i wlej na patelnię. Gdy zacznie się gotować, mieszaj, zmniejsz ogień i dodaj: usmażonego kurczaka, orzechy włoskie i nerkowca.

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