




przepisy.pl

Kurczak z papryką i orzeszkami



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- orzeszki ziemne - 0.3 szklanek
- papryka - 1 sztuka
- suszona papryczka chilli - 2 sztuki
- cebula - 0.5 sztuk
- sos sojowy - 5 łyżek
- sherry - 5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- ocet winny - 1 łyżka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 2 łyżeczki
- olej - 2 łyżki
- cukier - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Najpierw zrób marynatę - zmieszaj 2 łyżki sherry, połowę mąki, 2 łyżki sosu sojowego i przyprawę Knorr.
2. Wymieszaj kurczaka pokrojonego w niewielką kostkę z marynatą.
3. Ocet, sherry, 3 łyżki sosu sojowego, cukier, 3 łyżki wody oraz drugą część mąki zmieszaj w misce i odstaw.
4. Rozgrzej olej na patelni. Przez krótki czas podsmażaj posiekane chili i orzechy, a następnie dodaj do niego kurczaka i smaż wszystko jeszcze przez kilka minut.
5. Teraz dodaj pokrojoną w kostkę paprykę, cebulkę i imbir. Wlej przygotowany uprzednio sos. Zagotuj i poczekaj, aż sos zgęstnieje. Serwuj gorące.

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