

Kurczak po chińsku



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Lekki i smaczny, lekko słodki, ale po dodaniu ostrzejszych przypraw nabiera pikanterii.

Składniki:

- 500g piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 1 duża marchewka
- sos do potraw chińskich (Knorr, Winiary, Culineo)
- 2 torebki ryżu długoziarnistego
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju
- sos sojowy
- papryka w proszku (słodka)
- pieprz
- czosnek granulowany

Wykonanie:

1. Pierś myjemy, osuszamy i kroimy na małe kawałki. Wrzucamy do miski, posypujemy pieprzem, papryką i czosnkiem, skrapiamy sosem sojowym i wstawiamy na 15 minut do lodówki.

2. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy na oliwie na rumiano. Marchew ścieramy na tarce o małych oczkach i dodajemy do cebuli. Chwilkę podsmażamy, po czym przekładamy do miski.
3. Na pozostały tłuszcz wrzucamy mięso i podsmażamy do czasu, aż zmieni kolor.
4. Do mięsa dodajemy cebulkę z marchewką, mieszamy. Wlewamy szklankę wody i wsypujemy sos (kierujemy się oczywiście instrukcją na opakowaniu). Mieszamy razem, dusimy na małym ogniu przez około 10-15 minut.
5. Ryż gotujemy w lekko osolonym wrzątku. Sos doprawiamy wedle smaku. Ryż nakładamy na talerzyki, a na niego kładziemy mięso z sosem. Do tego dania pasuje zielona sałata.