Kurczak po chińsku z makaronem



Pierś kurczaka z orientalną nutą, aromatyczna, kruchutka, palce lizać. Bardziej egzotycznie niż zwykle i choć zazwyczaj nie używam gotowców, to obok sosu bolońskiego, ten do potraw chińskich, jest drugim, który kupuję. Dzisiaj w wersji z makaronem.

Składniki:

- 500g piersi z kurczaka
- 1 średnia cebula
- 4-5 łyżek oliwy lub oleju
- fix do potraw chińskich (np. Knorr, Winiary, Culineo)
- słodka papryka w proszku
- sól
- czosnek granulowany
- makaron świderki

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, odkrawamy tłuszcz i chrząstki, po czym kroimy wzdłuż na cienkie paseczki. Wrzucamy do miski, posypujemy do smaku solą, czosnkiem granulowanym oraz papryką,

dodajemy dwie łyżki oliwy i mieszamy – najwygodniej dłonią. Odstawiamy na 20 minut do lodówki.

2. Sos przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, na ogół rozrabiamy w wodzie. Odstawiamy.

3. Cebulę siekamy w piórka (ja swoją zblederowałam) i zrumieniamy na łyżce oliwy. Zdejmujemy z patelni i odstawiamy.

4. Kurczaka smażymy na średnim ogniu, na reszcie oliwy (na patelni, na której smażyliśmy cebulkę), do chwili, kiedy zmieni kolor i lekko się zrumieni. Dodajemy cebulkę, mieszamy, wlewamy przygotowany sos. Mieszamy, zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 15 minut. Od czasu do czasu mieszamy, po czym zdejmujemy z ognia.

6. Podajemy z ugotowanym wedle gustu makaronem.