



KURCZAK ORIENTALNY

Składniki:

- ½ szklanki orzechów solonych AROMAT,
- podwójna pierś z kurczaka (bez skóry i kości),
- ½ szklanki soku pomarańczowego,
- 1 łyżka sosu sojowego,
- 1 łyżka sherry,
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej,
- ¼ łyżeczki ostrej papryki,
- ½ łyżeczki startego imbiru,
- 2 łyżki oliwy,
- Szklanka pokrojonej zielonej cebulki,
- ryż.

Sposób przygotowania:

Kroimy pierś z kurczaka. W misce mieszamy sok pomarańczowy, sos sojowy, sherry, skrobię kukurydzianą, paprykę oraz imbir. Dodajemy kurczaka i odstawiamy na 30 minut.

Rozgrzewamy oliwę na patelni. Dodajemy kurczaka z marynatą i smażymy 2-3 minuty na dużym ogniu. Wyjmujemy kurczaka, dodajemy zieloną cebulkę oraz orzechy – gotujemy minutę. Dodajemy kurczaka i gotujemy wszystko razem przez minutę. Podajemy z ryżem.