



KURCZAK Z ORZECHAMI

Składniki

- 50 g niesłodzonych orzeszków ziemnych AROMAT
- 2 piersi kurczaka pokrojone w kostkę (2:2 cm)
- marynata: białko z 1 jajka
- łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka utartego korzenia imbiru
- 0,5 pora pokrojonego w skośne plastry
- szczypta mielonego chili

Składniki do sosu

- 2 posiekane ząbki czosnku
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu sojowego
- łyżka wytrawnego sherry
- łyżka octu ryżowego
- 4 łyżki oliwy

Sposób przyrządzenia:

Marynatę mieszamy z kurczakiem. Wstawiamy do lodówki na 15 minut. W tym czasie do rozgrzanej na patelni oliwy dodajemy por, chili i czosnek. Mieszamy.

Wyjmujemy kurczaka i smażymy razem z warzywami. Składniki sosu łączymy i wlewamy na patelnię. Trzymamy chwilę aż sos odparuje i oblepi mięso. Na koniec dodajemy orzeszki.

Danie podajemy z ryżem.