

# Egzotyczny szybki kurczak z warzywami na większą imprezę :)



Autor: **Tangerinka**  
Przepisów: **111** Ocena: **1658**



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- filet z kurczaka, 2-3 podwójne
- cukinia, 2 szt.
- imbir (korzeń!) starty na tarce lub b.drobo posiekany, 2-3 garści
- mrożonka chińska (ja kupuję Frostę) ), 2 paczki
- czosnek posiekany, 3-4 ząbki
- sos sojowy ostry, do smaku
- trawa cytrynowa (ewent. pieprz cytrynowy), do smaku
- mleko kokosowe, 1 litr
- mąka ziemniaczana do zagęszczenia sosu, 1-2 łyżeczki
- szczypiorek (najlepiej z dymki), 1 pęczek
- parę łyżek oliwy do obsmażenia mięsa, woda

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka pokroić w zgrabne kawałki ok 2x2 cm, obsmażyć w dużym woku na złoto na dużym ogniu (ok. 2-3 minuty). Do woka rzucić mrożonkę, imbir, czosnek, trochę sosu sojowego i trawę (pieprz cytrynowy). Przesmażyć na dużym ogniu przez 3-4 minuty, dodać pokrojoną w kawałki cukinię. Przesmażyć 2 minuty, dodać mleko. Poddusić lekko. Rozrobić mąkę ziemniaczaną z zimną wodą i ciągle je mieszając wlać do woka. Zamieszać energicznie, aby sos równomiernie się zagęścił. Potrawę posypać szczypiorem. Podawać z makaronem ryżowym lub sojowym. )\*  
Zamiast mrożonki gotowej można dać świeże warzywa: kiełki fasoli mung, grzyby mun, różyczki kalafiora, pędy bambusa, zielony groszek, marchewkę). Ale na pewno wykorzystując mrożonkę skrócimy czas wykonania potrawy ;-)  
Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: