

# Kurczak Generała Tso



Autor: **iwonasz**  
Przepisów: **28** Ocena: **1352**

3-4 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- mięso z udek z kurczaka ,bez kości i skóry, 0.5 kg
- 1 cebulka dymka
- 2 papryczki chili
- olej
- CIASTO:
- sos sojowy jasny, 1,5 łyżki
- biały pieprz, 0,5 łyżeczki
- mąka kukurydziana, 0,5 szkl
- jajko, 1 szt
- Sos:
- mąka ziemniaczana, 0,5 łyżki
- woda, 1 łyżka
- czosnek, 1 ząbek wyciśnięty przez prasę
- imbir korzeń, ok 1 cm wyciśnięty przez prasę
- cukier, 3 łyżki
- sos sojowy, 2 łyżki
- ocet, 1 łyżka
- bulion drobiowy, 0,5 szklanki
- vegeta, szczypta
- mąka kukurydz., 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na sos wymieszać dokładnie żeby rozpuścił się cukier, odstawić do lodówki.
- 2 Mięso pokroić w kostkę około 2,5cm. Cebulkę posiekać wraz z chili.
- 3 Wymieszać wszystkie składniki na ciasto dodać wody regulując gęstość- włożyć kurczaka żeby dokładnie pokrył się ciastem. Smażyć mięso na chrupiąco wkładając na głęboki tłuszcz pojedynczo aby się nie sklejało. Osączyć na papierowym ręczniku. Zlać tłuszcz.
- 4 Rozgrzać łyżkę oleju i przesmażyć krótko dymkę i chili. Wlać zamieszany sos i gotować do zgęstnienia, wrzucić kurczaka wymieszać i podawać!
- 5 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: