

Kurczak po wietnamsku

Autor: **murphy**Przepisów: **16** Ocena: **325**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- podwójny filet z kurczaka, 1
- ząbki czosnku, 3
- cebula, 2
- papryka ostra, 2 łyżki
- Papryka słodka, 2 łyżki
- curry, 2 łyżki
- sos sojowy, 40 ml
- cukier, 4 łyżki
- oliwa, odrobina

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek drobno posiekaj. Przyprawy – obie papryki i curry – wymieszaj ze sobą, dodaj czosnek. Cebule posiekaj w piórka.
- 2 Kurczaka dobrze osusz i pokrój na nieduże kawałki. następnie każdy kawałek z osobna dokładnie obtaczaj w przyprawach. Mięso musi pokryć się przyprawami.
- 3 Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy. Wsyp cukier. Cały czas go mieszaj. I oto na patelni pojawia się karmel. Gdy na patelni pojawi się karmel, wrzucaj na patelnię pojedynczo i powoli kawałki mięsa. Nie wrzucaj wszystkich kawałków mięsa naraz, bo zrobi Ci się na patelni wielka Landryna!
- 4 Każdy kawałek mięsa musi pokryć karmelem. Gdy na patelni znajdzie się całe mięso, dodaj cebulę i sos sojowy. Patelnię przykryj i pozwól składnikom powoli dusić się pod przykryciem. Takie duszenie powinno trwać około 12-15 minut.
- 5 Mięso i cebula powinny być w delikatnym sosie. Gotowe. Podawaj z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: