

Kurczak smażony z brokułami



Autor: leopard28
Przepisów: 131 Ocena: 2505

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- masło, 25 g
- pierś z kurczaka, pokrojona w wąskie paski, 500 g
- ciemny sos sojowy, 3 łyżki
- brokuły podzielone na małe różyczki, 350 g
- fasolka szparagowa, 225 g
- cebulka dymka pokrojona na długie kawałki, 1 pęczek
- mąka kukurydziana, 2 łyżeczki
- sok z pomarańczy, 2 sztuki
- świeża bazylija listki, 25 g
- ryż lub kluseczki do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozgrzać w woku. Wrzucić kawałki kurczaka i wlać chluzt sosu sojowego. Mieszając, smażyć, aż mięso zacznie się rumienić.
- 2 Dodać brokuły, fasolkę i połowę cebulki dymki. Smażyć, aż składniki będą gotowe ale jeszcze jędrne.
- 3 Wymieszać mąkę kukurydzianą z sokiem z pomarańczy i resztą sosu sojowego. Wlać na patelnię i mieszając, smażyć całość, aż sos zacznie gęstnieć. Posypać bazylią i pozostałą cebulą dymką. Podawać z ryżem lub kluseczkami.

Twoje notatki do przepisu: