

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym



Autor: **purchawencjos**
Przepisów: 50 Ocena: 2006

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 2
- papryki, 2
- cebule, 2
- Ananas, puszka
- ryż, 2x125 gram
- Sos:
 - Ketchup, miód, sos sojowy jasny, ocet jabłkowy lub winogronowy, po 2 łyżki
 - zalewa z ananasa
 - cukier, koncentrat pomidorowy, po 1 łyżce
 - curry, słodka czerwona papryka, po 1 łyżeczce
 - sól, pieprz, do smaku
 - masło, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w cienkie paseczki. Solimy pieprzymy i dostawiamy do lodówki. Paprykę kroimy w kostkę 2x2 cm. Cebule kroimy w grubszą kostkę. Ananasa w centymetrową kostkę. Składniki sosu łączymy i mieszamy na jednolitą masę. Próbujemy, gdy uznamy że czegoś nam brakuje dodajemy wedle własnego uznania i smaku. Ryż gotujemy ok. 20 minut. Ja używam Basmati. Na patelni rozpuszczamy masło i smażymy na kurczaka. Gdy będzie miał złoty kolor przekładamy do miseczki. Na tym samym tłuszczu smażymy cebulę, gdy się zeszkli dodajemy paprykę. Gdy papryka lekko zmięknie dodajemy ananasa i dusimy razem ok. 7 minut. Następnie dodajemy naszego złotego kurczaka i razem trzymamy na małym ogniu przez ok. 5 minut by następnie dodać nasz sos. Dusimy po przykryciem ok. 10 minut. Na talerze układamy ryż tak by powstał pierścień, do jego środka nakładamy sos ☐

Twoje notatki do przepisu: