

Kurczak w sosie pomarańczowym



3 porcje

30 minut

Składniki

- Kurczak:
- 1000 g piersi z kurczaka, pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczkę soli czosnkowej
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 jajka
- 100 g mąki

- 100 g skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 220 ml wody
- 500 g oleju (do smażenia)
- Sos pomarańczowy:

- 30 g oleju roślinnego
- 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
- 1/2 łyżeczki czosnku, posiekanego
- 1/2 łyżeczki płatków chilli
- 280 g dżemu pomarańczowego
- 60 g octu ryżowego
- 250 g soku pomarańczowego
- 10 g skórki pomarańczowej
- 20 g sosu sojowego
- 3 łyżeczki skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej, rozpuszczonej w 120 ml wody
- 20 g oleju sezamowego
- Dodatkowo:
- 60 g białego sezamu
- 3 pęczki szczypiorku, posiekane
- 20 g czarnego sezamu

Przygotowanie

1

W misce umieść 1000 g piersi z kurczaka, 1 łyżeczkę soli czosnkowej oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3

Umieść 2 jajka, 100 g mąki, 100 g skrobi, 10 g proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę soli oraz 220 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Wymieszaj.

5

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Całość przelej na marynowanego kurczaka i dokładnie wymieszaj za pomocą szpatułki.



Rozgrzej patelnię z 500 ml oleju, a następnie smaż kurczaka do zarumienienia. Aby zapobiec sklejeniu, podczas smażenia mieszaj olej i kurczaka. Wyjmuj na ręcznik papierowy, aby odcedzić z tłuszczu.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 30 g oleju roślinnego, 1/2 łyżeczki imbiru, 1/2 łyżeczki czosnku, 1/2 łyżeczki płatków chilli, 280 g dżemu pomarańczowego, 60 g octu ryżowego, 250 g soku pomarańczowego, 10 g skórki z pomarańczy oraz 20 g sosu sojowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj rozpuszczoną w wodzie skrobię oraz 20 g oleju sezamowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Kurczaka przełóż do miski i polej przygotowanym sosem pomarańczowym. Całość wymieszaj szpatułką, aby pokryć sosem każdy kawałek kurczaka.



Posyp białym i czarnym sezamem oraz szczypiorkiem. Smacznego!