

Orientalny kurczak w panierce w sosie pomarańczowym



4 porcje

30 minut

Składniki

- "Składniki na kurczaka w panierce:
- 1000 g piersi z kurczaka, pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka soli czosnkowej
- 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej

- 100 g skrobi kukurydzianej
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka drobnej soli
- 220 ml wody
- 500 ml oleju (do smażenia)
- Składniki na sos:

- 30 g oleju roślinnego
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżki drobno posiekanego czosnku
- 1/2 łyżki suszonych płatków chilli
- 280 g dżemu pomarańczowego
- 60 ml octu ryżowego
- 250 ml soku pomarańczowego
- 10 g skórki pomarańczowej
- 20 ml sosu sojowego
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej, rozpuszczonej w 120 ml wody
- 20 ml oleju sezamowego
- Do dekoracji:
- 60 g prażonego białego sezamu
- 3 szczypiorki, drobno posiekane
- 20 g czarnego sezamu"

Przygotowanie

1

W misce umieść 1000 g piersi z kurczaka, 1 łyżeczkę soli czosnkowej i 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 2 jajka, 100 g mąki, 100 g skrobi kukurydzianej, 10 g proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę drobnej soli i 220 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Wymieszaj.



Wylej mieszankę na przygotowanego kurczaka i dobrze wymieszaj szpatułką.



Rozgrzej na patelni nieprzywierającej 500 g oleju i smaż kawałki kurczaka, aż staną się złociste, cały czas mieszając. Wyjmij i umieść na ręcznikach papierowych, aby pozbyć się nadmiaru oleju.



"Wyczyść kielich do gotowania. Umieść w nim 30 g oleju roślinnego, 1/2 łyżeczki mielonego imbiru, 1/2 łyżki drobno posiekanego czosnku, 1/2 łyżki suszonych płatków chilli, 280 g dżemu pomarańczowego, 60 g octu ryżowego, 250 g soku pomarańczowego, 10 g skórki pomarańczowej i 20 g sosu sojowego. Zamknij pokrywę kielicha."



Smaż saute.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, dodaj rozpuszczoną skrobię kukurydzianą i 20 g oleju sezamowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Przełóż panierowanego kurczaka do głębokiego naczynia do podawania i polej gorącym sosem pomarańczowym. Dokładnie wymieszaj szpatułką, aby sos równomiernie pokrył kurczaka.



Posyp uprażonymi białymi nasionami sezamu, czarnymi nasionami sezamu i drobno pokrojonym szczypiorkiem. Gotowe do podania! Smacznego!