



Pikantno-kwaśny kurczak w sosie cytrynowym

🍴 2 porcje

🕒 25 minut

Składniki

- "500 g piersi lub nogi kurczaka, pokrojone w grubą kostkę
- 10 g czerwonej papryki chili, posiekanej
- 10 g ząbków czosnku, posiekanych
- 30 g kolendry, posiekanej
- 1 cytryna, pokrojona w plastry
- 20 g orzeszków ziemnych
- 1 l wody
- 2 łyżeczki octu ryżowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 4 łyżeczki jasnego sosu sojowego
- 2 łyżeczki sosu ostrygowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru"

Przygotowanie

1

"Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 1 l wody i 500 g piersi lub nogi kurczaka. Zamknij pokrywę kielicha."

2

Gotuj.

3

Wymij ugotowanego kurczaka i porwij go na paski, wymieszaj dobrze z 10 g czerwonej papryki chili, 10 g czosnku, 30 g kolendry, plasterkami cytryny, 20 g orzeszków ziemnych, 2 łyżeczkami octu ryżowego, 1 łyżeczką oleju sezamowego, 4 łyżeczkami jasnego sosu sojowego, 2 łyżeczkami sosu ostrygowego, 1/4 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki cukru.

4

Gotowe do podania! Smacznego!