

Kurczak w sosie pomarańczowo-sojowym



Składniki

- 500 gram filetów z udźca kurczaka
- Sok z 1 pomarańczy
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 1/3 szklanki sosu sojowego
- ½-1 papryczka chilli
- 2 łyżki brązowego cukru
- ½ pomarańczy w plasterkach (opcjonalnie)
- 1/3 pęczka szczypiorku (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Filety z udźca myjemy, osuszamy, każdy kawałek kroimy na 3 części. W szklance łączymy ze sobą starty na tarce imbir, posiekana chilli, sok z pomarańczy i sos sojowy. Na patelni wsypujemy cukier i karmelizujemy go. Kiedy cukier się rozpuści na patelni wkładamy kurczaka i smażymy go po 3-4 minuty z każdej strony, tak aby ładnie się zarumienił. Na patelni wlewamy wymieszany sok pomarańczowy z przyprawami, patelnię przykrywamy i dusimy mięso 15 minut. Po tym czasie patelnię odkrywamy i odparowujemy powstały sos, aż do uzyskania pożądanej konsystencji (u mnie 5 -7 minut). Kurczaka serwujemy posypanego szczypiorkiem i plasterkami pomarańczy z ryżem ugotowanym na sypko, smacznego.