

Pierś kurczaka z pieczarkami w słodko-kwaśnym sosie

Przepis dodany przez użytkownika avril



Danie z nutką orientu. Doskonale komponuje się z makaronem.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 filety z piersi kurczaka -
- 10 dag pieczarek -
- łyżka oleju -
- łyżka soku z cytryny -
- sos: -
- łyżka brązowego cukru -
- łyżka bulionu z kurczaka -
- łyżka mąki kukurydzianej -
- 2 łyżki soku pomarańczowego -
- łyżka sosu chili lub pikantnego ketchupu -
- 2 łyżki octu ryżowego lub winnego -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Filety dokładnie umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić w plastry mniej więcej o grubości 1 cm. Każdy kawałek opruszyć solą i pieprzem, oraz skropić sokiem z cytryny. Odstawiamy do lodówki na 30 minut lub dłużej.
- 2.** Zabieramy się za pieczarki. Myjemy osuszamy i kroimy na połówki. W tym samym czasie rozgrzewamy na patelni oliwę. Przygotowane wcześniej kawałki kurczaka wrzucamy i smażymy, wraz z pieczarkami. Smażyć do momentu aż kurczak będzie w środku biały.
- 3.** Czas na przygotowanie sosu. Wszystkie składniki oprócz mąki wrzucamy do garnka i mieszamy aż wszystko zacznie wrzeć. Z mąki i wody robimy gładką, rzadką masę i zagęszczamy sos. Oczywiście całość należy doprowadzić do wrzenia, wtedy możemy zdjąć sos z ognia. Na samym końcu doprawiamy sos cukrem i octem. Tak przygotowanym sosem polewamy kurczaka.

Jak podawać?

Z makaronem (wstążki, pióra)