Kura w słodko-kwaśnym sosie BONG TJKA KEE

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Danie główne

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- pierś kury - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 i 1/2 łyżka(i)
- olej - 1 szkl.
- cebula - 1 szt.
- pomidor - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- cukier - 1 łyżka(i)
- sól i pieprz - 1 szczypta(y)
- ocet - 1 łyżeczka(i)
- woda - 6 i 1/2 szkl.
- kalafior - 1/2 szt.
- zielony groszek - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. 1. Plasterki kury zanurzamy w jaju, obtaczamy w mące, smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor, przekłaadmy na talerz.
2. Odlewamy nadmiar oleju.
3. Cebulę zrumieniamy na gorącym oleju, dodajemy pomidory, marchewkę, cukier, pieprz, ocet z wodą, gotujemy, zmniejszamy płomień i dusimy przez 10 min.
4. Wkładamy usmażoną kurę, kalafior, groszek i dusimy przez 2 min. (sos powinien być słodko-kwaśny a kalafior chrupiący)

Smacznego!

Jak podawać?
Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą ze śmietaną.