Kurczak po chińsku z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Potrawa z kuchni orientalnej.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- Filet z kurczaka - 1 podwójny szt.
- Mrożone warzywa (najlepiej mieszanka orientalna) - 1 op.
- Kostka rosołowa - 1/2 kostka(i)
- Gotowy sos słodko-kwaśny lub inny orientalny - 1 słoik
- olej - kilka łyżek
- chilli - do smaku
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:
Wok lub głęboka patelnia, nieduży garnek z przykrywką, deska, nóż

Etapy przyrządzania:

1. Jeśli chcesz zjeść danie od razu po przyrządzeniu, to zacznij od gotowania ryżu :)

2. Przyrządzanie potrawy zaczynamy od wrzucenia mrożonych warzyw do rondelka (nie ma potrzeby wcześniejszego ich rozmrażania). Dodajemy do nich kostkę rosołową rozpuszczoną w 1/4 szklanki wody (może być mniej, ale woda i tak odparuje) i dusimy na małym ogniu pod przykryciem około 20 minut. Należy pilnować, żeby nie odparowała cała woda, bo warzywa się przypalą!

3. Kiedy już warzywa się duszą, obieramy filet z kurczaka ze zbędnych śmieci, myjemy i kroimy na kostkę o boku około 1-1,5cm. Następnie wrzucamy do woka na rozgrzany olej i podsmażamy aż mięso przestanie być surowe (srawdzić w środku największych fragmentów czy nie są surowe).

4. Kiedy mamy już gotowego kurczaka i uduszone warzywa, do woka z kurczakiem dodajemy sos ze słoika (cały) i warzywa. Nie odlewaj nic z tego, co się pojawiło w czasie przygotowywania mięsa w woku - i tak odparuje, a jak nie odparuje, to zrobi się z tego fajny zawiesisty sos.
Dodaj do smaku chilli, jeśli chcesz danie na ostro - około pół łyżeczki sprawi, że będzie dość ostre.
Wszystko razem dusimy pod przykryciem mieszając od czasu do czasu (jeśli sos gęstnieje za bardzo, dolej trochę wody).

5. Jeśli chcesz sprawić, żeby sos był taki zawiesisty, jak w chińskich knajpkach, przygotuj sobie w szklance miksturę z mniej niż pół szklanki zimnej wody i łyżki mąki ziemniaczanej (wymieszaj dokładnie, żeby nie było kluch) a następnie dodawaj pomału do jedzonka skwierczącego w woku (nie wlej za dużo na raz, to gęstnieje dopiero po chwili!) aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

6. Odcedź ryż, wyłóż go na talerz, obok podaj przygotowane danie i jedz ze smakiem :)

Jak podawać?
Z ryżem białym lub brązowym.