

Оранжевая Курица

1 Ингредиенты

1. 700 г филе куриное
2. 1 1/2 стак сок апельсиновый
3. 2 ст. л. соевый соус
4. 1/4 стак. сахар коричневый
5. 1/2 ч. л. имбирь измельченный
6. 1/2 ч. л. чеснок
7. 1/4 ч. л. перец красный жгучий
8. 1 стак крахмал (кукурузный)
9. 1 стак мука пшеничная
10. 1 пуч лук зеленый
11. 1 шт апельсин
12. 2 шт яйцо куриное
13. рис

2 Приготовление

1. У куриного филе убрать жир, затем нарезать на мелкие кусочки.
2. Взбить яйца. Кусочки курицы обвалять в муке, затем в яйце, затем в крахмале.
3. В глубокую сковороду налить масло, разогреть, добавить курицу. Старайтесь обжаривать курицу маленькими партиями. Готовую курицу положить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.
4. Приготовить соус. В миске смешать апельсиновый сок, сахар, соевый соус, измельченный корень имбиря, измельченный чеснок, хлопья красного перца.
5. Приготовить загуститель. 2 столовые ложки крахмала и немного воды (3 столовые ложки). Перемешать.
6. Соус поставить на огонь в глубокой сковороде. Когда соус закипит, добавить загуститель. После того как соус загустеет, добавить курицу.

7. Добавить апельсиновую цедру и мелко измельченный зеленый лук. Перемешать. По-
давать с рисом и кружочками апельсина.
8. При желании подавайте сразу с рисом.