

# Курица Кунг Пао

## 1 Ингредиенты - Основа

1. Пачка курицы (филе)
2. 2 столовые ложки масла
3. 1 столовая ложка кунжутного масла
4. 1 цукини (резать кубиками или дольками)
5. 1 болгарский перец порезанный на большие куски (так же как цукини).
6. 1/2 кружки зеленого лука или другой зелени
7. 1/2 кружки арахиса (обжаренный)
8. Рис

## 2 Ингредиенты - Маринад

1. 1/4 кружки соевого соуса
2. 2 столовой ложки свежего имбиря (тертый)
3. 1 столовая ложка чеснока (тертый)
4. 2 столовые ложки рисового уксуса
5. 1/2 чайная ложка красного острого перца (специя в пакетиках подойдет)
6. 1 столовая ложка меда

## 3 Приготовление

1. Нагрейте тяжелую сковороду на среднем огне (5-6) на плите.
2. Для маринада возьмите свежее нарезанный имбирь и чеснок и добавьте в миску среднего размера вместе с соевым соусом, рисовым уксусом и хлопьями красного перца (мед добавят позже). Ложкой смешайте все вместе.
3. В маринад добавляем курицу и максимально погружаем в маринадную жидкость. Дайте смеси постоять, нагревая сковороду примерно на 10 минут.

4. Когда сковорода нагреется примерно 10 минут, добавьте оливковое масло (или другое масло) вместе с кунжутным маслом в сковороду и подвигайте сковородой, чтобы покрыть все дно.
5. Слейте большую часть жидкости из маринада в небольшую миску. Я делаю это рукой, чтобы курица не убежала. Затем я осторожно добавляю курицу в горячую сковороду, оставляя большую часть лишней жидкости в миске.
6. Готовьте курицу около 10 минут, переворачивая по истечении половины времени приготовления. Это должно приготовить как минимум большую часть курицы.
7. Тем временем добавьте мед в оставшийся маринад и взбейте венчиком до однородного состояния.
8. Слегка уменьшите огонь (около 3) и добавьте цукини, болгарский перец, зеленый лук, маринад и арахис. Перемешать, накрыть крышкой и готовить около 5 минут.
9. При желании подавайте сразу с рисом.