

## Czary Penelopy

### Kurczak w sosie cytrynowym

Kilka odcinków temu zaprosiłam Was w kulinarną podróż do Austrii, skąd pochodzi germknödel, później zabrałam Was do Belgii na pyszne domowe frytki. Postaram się w kolejnych odcinkach podawać przepisy z różnych krajów wg alfabetu. Mam nadzieję, że spodoba Wam się ten cykl. Nie martwcie się jednak, w międzyczasie rozpoczniemy przygotowania do Wielkanocy.



Dzisiaj zapraszam do Chin na niezwykle prostego, pysznego i egzotycznego kurczaka. Myślę, że z powodzeniem można przygotować go na lekki obiad lub kolację z okazji Dnia Kobiet.

#### **Potrzeba dla 2 osób:**

1 pierś kurczaka

7 łyżek mąki

1 lekko ubite jajko

olej do głębokiego smażenia

natka pietruszki lub kolendry do dekoracji

Sos cytrynowy:

1 łyżka cukru

4 łyżki soku z cytryny

1/2 łyżeczki utartej skórki cytrynowej

szczypta soli i kurkumy

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

### **Sposób przyrządzenia:**

Pierś kurczaka umyłam i przekroiłam na połówki. Każdą połówkę podzieliłam jeszcze na kilka mniejszych części. Każdy kawałek opanierowałam w mące, jajku i ponownie w mące. Usmażyłam na złoto w głębokim oleju, osączyłam i włożyłam na kilka minut do gorącego piekarnika. W rondelku zagotowałam składniki sosu.

Mięso podałam w towarzystwie ugotowanego ryżu oraz ugotowanej zielonej fasolki obsypanej lekko podprażonym sezamem. Konieczne są pałeczki. Dzięki nim potrawa naprawdę zupełnie inaczej smakuje.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch