

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 22 minuty

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. W garnku ugotować ryż według instrukcji na opakowaniu. W tym czasie przygotować sos.
2. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, wlać 40 oleju. 400 g piersi z kurczaka pokroić w mniejszą kostkę, dodać do naczynia. Wsypać 5 g przyprawy do kurczaka, 5 g soli i szczyptę pieprzu cayenne. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia pokrojonej w cienkie paseczki 60 g papryki czerwonej, 60 g papryki zielonej i 60 g papryki żółtej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko smażyć. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. Dodać 40 g cebuli pokrojonej w drobną kostkę i 70 g marchewki pokrojonej w cienkie około 2-3 cm paseczki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Smażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, wlać 80 g soku z ananasa i 50 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dalej gotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Dodać 100 g pokrojonego w małą kosteczkę ananasa z puszki, 30 g przecieru pomidorowego, wsypać 5 g soli, 20 g cukru i wlać 10 g octu. Założyć

pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

7. Zdjąć pokrywę, w kubku wymieszać 100 g wody z łyżką mąki ziemniaczanej, wlać to do naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę. Na talerz wyłożyć ryż, polać sosem słodko-kwaśnym z kurczakiem.