

Poławdwiczki z kurczaka w sosie limonkowo-kokosowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 3-4 osoby

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 400 g poławdwiczek z kurczaka posypać z obu stron solą i papryką mieloną słodką.
2. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, obsmażyć poławdwiczki z obu stron. Pozostawić je na patelni (na końcu zostaną zalane sosem).
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę. Wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkii zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
5. Wlać 50 g oleju, dodać 150 g pokrojonej w kostkę czerwonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wlać 120 g wody, 250 g mleczka kokosowego, sok w wyciśniętej połówki limonki, wsypać szczyptę mielonego chili i 5 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Sos zagotować. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę, wsypać 30 g skrobi ziemniaczanej. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Sos ponownie zagotować. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
8. Zdjąć pokrywę. Sos wylać na patelnię z podsmażonymi wcześniej poławdwiczkami

z kurczaka.