



## Kurczak z ryżem w sosie słodko-kwaśnym

 Patrycja Matecka

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

olej roślinny - 1 łyżka  
świeży imbir - 2 łyżeczka  
czosnek - 1 ząbek  
świeże chilli - 1 do smaku  
pierś z kurczaka - 1 szt.  
ananas z puszkii - 3 plaster

białe wino - 1/2 filiżanka  
sok ananasowy - 1/2 filiżanka  
sok jabłkowy - 1/2 filiżanka  
mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka  
sok z cytryny - 1 łyżka  
ryż - 1 torebka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ugotować ryż według informacji na opakowaniu.

**KROK 2:** Na patelnię wlać olej, dodać imbir, czosnek i chilli, smażyć mieszając na umiarkowanym ogniu przez około minutę. Dodać kurczaka pokrojonego w kostkę, doprawić solą i obsmażyć go z każdej strony.

**KROK 3:** Dodać ananasa pokrojonego w kostkę i wino, gotować przez minutę aż wyparuje. Wlać sok jabłkowy i gotować przez około 2 minuty aż sok zgęstnieje.

**KROK 4:** Mąkę ziemniaczaną wymieszać z sokiem ananasowym i sokiem z cytryny, dołożyć do reszty składników. Zagotować. Gotować jeszcze przez około 1 minutę do zagęszczenia sosu.

**KROK 5:** Podawać z ryżem.