# Kurczak gotowany na parze z groszkiem cukrowym

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

## Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 2 porcje

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- groszek cukrowy - 200 g
- papryczki chilli - 2 szt.
- przyprawa 5 smaków - 1 łyżeczka
- ostra papryka - 1/2 łyżeczka
- sos sojowy jasny - 2 łyżka
- olej arachidowy - 1 łyżka
- cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- sok z limonki - 1 łyżka
- olej sezamowy - kilka kropel
- posiekany imbir - 1 łyżka
- skrobia ziemniaczana - 1/2 łyżeczka
- makaron ryżowy -

## Dodatkowe info:

Nie zrażajcie się długim czasem przygotowania - samo gotowanie trwa zaledwie 25 minut :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Wszystkie składniki na marynatę łączymy w misce. Kurczaka kroimy w kostkę, wrzucamy do miski i dokładnie mieszamy. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na min. 4 godziny.

*KROK 2:* Układamy kurczaka w parowniku (jeśli używacie bambusowego, wyłóżcie dno papierem do pieczenia i poróbcie kilka dziurek) i wstawiamy na garnek z gotującą się wodą na 15 minut.

*KROK 3:* Po tym czasie dorzucamy groszek cukrowy i pokrojoną w słupki papryczkę chilli. Jeśli macie parownik kilkupoziomowy, groszek z papryczką robimy na osobnym poziomie parownika. Gotujemy na parze przez kolejne 10 minut.

*KROK 4:* Podajemy z makaronem ryżowym i (opcjonalnie) słodkim sosem chilli. Smacznego :)