





Kurczak w sosie musztardowym

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 2 szt.
cebula - 1/2 szt.
papryczka chilli - 1/2 szt.
sos sojowy - 1 + 1/2 łyżka
cytryna - 1/2 szt.

musztarda - 1 + 1/2 łyżka
śmietana - 1/2 szt.
mąka - 1/2 łyżeczka
olej, sól, pieprz - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paski. Natrzeć sosem sojowym, skropić sokiem z cytryny, odstawić na 20 min do lodówki.

KROK 2: Chili przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestki, posiekać. Cebulę obrać, posiekać.

KROK 3: Na oleju zrumienić kurczaka z obu stron, przełożyć do rondla, zalać bulionem, dodać musztardę, wymieszać.

KROK 4: Na tym samym tłuszczu zeszklić cebulę i chili, dołożyć do mięsa. Dusić na małym ogniu 40 min.

KROK 5: Mąkę wymieszać ze śmietaną, rozprowadzić niewielką ilością sosu, wlać do garnka. Doprawić solą i pieprzem, gotować ok. 5 min. Kurczaka nałożyć na talerze, polać sosem.