Kurczak z pędami bambusa

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- udka kurczaka bez skóry - 500 g
- pędy bambusa w zalewie - 150 g
- harissa w proszku - 1 łyżka
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- grzyby mung suszone - 1 garść
- mała cebula - 1 szt.
- sos sojowy wędzony - 4 łyżka
- olej do gotowania i smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby moczymy w gorącej wodzie, po 15 min moczenia kroimy w paski.
Mięso kroimy w paski, posypujemy harissą, polewamy sosem sojowym, dokładnie mieszamy i odstawiamy.

Cebulę kroimy w cienkie plasterki, pędy bambusa w cienkie paski.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy mięso, smażymy na dużym ogniu ok. 10 minut, często mieszając. Po zrumienieniu mięsa dodajemy cebulę, grzyby i bambus, mieszamy. Smażymy kolejne kilka minut. Mąkę mieszamy z połową szklanki wody, wlewamy na patelnię. Zagotowujemy. Podajemy z ryżem.