




## Smażony makaron z warzywami z kurczakiem w cieście sezamowym

 Paulinat3

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 2 porcje

### Składniki:

czosnek - 2 ząbek  
por - - kawałek  
kapusta biała - - kawałek  
makaron udon - - opakowanie  
olej sezamowy - 5 łyżka  
mąka ryżowa - 300 g  
mąka ziemniaczana - 2 łyżka  
Przyprawy: -

kolendra, pieprz, sól, słodka papryka, mielony imbir, gałka muskatołowa - - łyżeczka

Dodatkowo: -

filet z kurczaka - 400 g  
sezam - 4 łyżeczka  
szczypior - - trochę  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
woda - 300 ml  
sos sojowy - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kurczaka kroimy w paski i dodajemy do niego łyżkę oleju sezamowego, oraz przyprawy: kolendrę, gałkę muskatołową, imbir mielony, papryka słodka, sól i pieprz - odstawiamy na bok.

**KROK 2:** W misce mieszamy - mąkę ryżową i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia, dolewamy wodę, dodajemy przyprawę i 4 łyżki sezamu - dokładnie mieszamy i wstawiamy na pół godziny do lodówki.

**KROK 3:** Siekamy czosnek i podsmażamy na patelni, między czasie kroimy pora i kapustę - dorzucamy i smażymy około 20 minut.

**KROK 4:** Między czasie wstawiamy wodę - gotujemy makaron. Wyjmujemy ciasto i panierujemy kurczaki - smażyć je na głębokim tłuszczu, aż do zarumienienia. Ja na koniec posypuje jeszcze sezamem dodatkowo.

**KROK 5:** Ugotowany makaron smażymy z dodatkową ilością oleju sezamowego oraz sosu sojowego.

**KROK 6:** Smażony makaron układamy na misce i na górę dajemy usmażone kurczaki - posypujemy szczypiorkiem i sezamem.