

---

# Kura w słodko-kwaśnym sosie

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1300 razy.

## Kuchnia indonezyjska

1 pierś kury pokrajana na centymetrowe plasterki  
1 małe jajo roztrzepane  
1 i 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej  
1 szklanka oleju jadalnego  
1 mała cebula pokrojona w talarki  
1 średni pomidor pokrajany w plasterki  
1 mała marchewka pokrajana w krążki  
1 łyżka cukru  
sól i pieprz do smaku  
1 łyżeczka octu  
6 1/2 szklanki wody  
1/2 małego kalafiora pokrajanego w plasterki  
1/2 szklanki obgotowanego zielonego groszku

1. Plasterki kury zanurzyć w jajku, obtoczyć w mące, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, przełożyć na talerz.
  2. Odląć nadmiar oleju.
  3. Cebulę zrumienić na gorącym oleju, dodać pomidory, marchewkę, cukier, pieprz, ocet z wodą, zagotować, zmniejszyć płomień i dusić przez 10 min.
  4. Włożyć usmażoną kurę, kalafior, groszek i dusić przez 2 min. (sos powinien być słodko-kwaśny a kalafior chrupiący)
  5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą ze śmietaną.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD