

Kurczak w sosie chili-majonezowym na ostro

SKŁADNIKI na 2 osoby

- 350g piersi z kurczaka
- olej roślinny do „głębokiego smażenia“ ok. 200-300ml

do zapanierowania mięsa:

- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka skrobi (ziemniaczanej, kukurydzianej lub z tapioki)
- 1 jajo
- pół łyżeczki soli

na sos:

- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki ostrego sosu chili - polecam Sriracha
- 1 łyżka keczupu
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 1 łyżka oleju roślinnego (do ewentualnego podsmażenia mięsa)

opcjonalnie do dekoracji:

- ukośnie pokrojone, cienkie paseczki dymki
- drobno pokrojona papryczka chili

PRZYGOTOWANIE

Jajo ubić trzepatką, dodać mąki i sól, wymieszać na jednolitą masę - żeby nie było grudek.

Wszystkie składniki do sosu, (poza olejem) dokładnie wymieszać.

Piersi z kurczaka umyć w zimnej wodzie, oczyścić z włókien, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić na kawałki ok 3 cm, wymieszać dobrze z panierką, wstawić do lodówki na 30 minut. Następnie wymieszać jeszcze raz, smażyć w głębokim tłuszczu (można we frytkownicy) 4-5 minut w temp. ok. 190°C, aż będą miękkie i złociste. Poczekać chwilę, żeby nadmiar oleju wykapał, włożyć mięso do woka (patelni) wymieszać z sosem, żeby pokrył całe mięso.

Jeśli mięso będzie już zimne, rozgrzać łyżkę oleju (przed dodaniem sosu), dodać mięso, trochę podsmażyć (podgrzać), zmniejszyć temperaturę, (gdy będzie za wysoka, majonez może się "ściąć") dodać sos, podgrzewać kilka minut, cały czas mieszając.

Posypać ewentualnie posiekaną dymką i chili.

Podawać z ryżem na sypko lub dowolnym makaronem.