

Szybki kurczak z ryżem i marynowaną kapustą pekińską

Składniki na danie za ok. 40 zł dla 4 - 6 osób

Składniki:

20 dag ryżu parboiled naturalnego

olej do smażenia

pęczek cebuli dymki, pokrojonej w plasterki

1 papryczka chilli

40 dag poszatkowanej kapusty pekińskiej

40 dag piersi z kurczaka pokrojonych w paski

4-5 łyżek sosu sojowego

pieprz i sól do smaku

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Aby było szybciej - wodę można zagotować w czajniku, przelać do garnka, włożyć ryż i gotować.

Na dużej patelni rozgrzać kilka łyżek oleju, dodać dymkę i drobno pokrojoną papryczkę. Smażyć chwilę, następnie dodać kapustę i kurczaka, smażyć wszystko na dużym ogniu doprawiając sosem sojowym i pieprzem. Dodać ugotowany ryż i wymieszać.

Marynowana kapusta pekińska

Składniki:

1 średnia kapusta pekińska (około 75 dag), pocięta w 2,5cm kawałki

3 łyżki soli morskiej

2 łyżki brązowego cukru

5 łyżek oleju arachidowego

1 łyżka pieprzu syczańskiego

6 suszonych małych czerwonych chili

2 łyżki octu ryżowego

1 duże czerwone chili, pokrojone w cienkie plasterki

Sposób przygotowania:

W dużej misce dokładnie mieszamy kapustę z solą i cukrem. Odstawiamy na 2 godziny. Do zimnego woka lub patelni wlewamy olej i dodajemy pieprz syczański i suszone chili. Wstawiamy na duży ogień i smażymy przez 30 sekund, aż chili zaczną bardziej ciemnieć. Zdejmujemy z ognia i dokładnie odcedzamy olej do dużej miski. Chili i pieprz należy wyrzucić, a olej odstawić na bok, żeby ostygł. Odcedzamy kapustę z soku, który puściła, najlepiej zrobić to rękami. Wkładamy kapustę do miski z olejem, dodajemy ocet i świeże chili i dokładnie mieszamy.