



## Курица с арахисом

Fıstıklı Tavuk



2 куриных окорочка  
1 яйцо  
1 луковица  
1 ст.л. соевого соуса  
0,5 ч.л. сахара  
3 ст.л. растит. масла  
2 ст.л. крахмала  
2 зубчика чеснока  
2 шт. перца  
0,5 стакана арахиса  
1 ч.л. фруктового уксуса  
1 ч.л. соли

- # Мясо курицы отделить от костей, крупно порезать.
- # Добавить 3 ст.л. растит. масла, яйцо, пшеничный крахмал, сахар и соевый соус, перемешать.
- # В кастрюлю налить 0,5 стакана растит. масла. Когда нагреется по кусочку ложить в кастрюлю курицу.
- # Пока курица обжаривается, мелко порезать лук, чеснок, зеленый лук и очищенный от семечек крупно порезать перец.
- # Полуготовую курицу достать из масла. В это же масло положить лук и пассировать пока лук станет мягким. Затем добавить чеснок и перец.
- # Когда перец поджарится добавить зеленый лук, и через несколько минут добавить полуготовую курицу.
- # Добавить уксус и соль, перемешать. Последним добавить крупно дробленный арахис, готовить 10 минут.
- # Подавать горячим.

Блюдо принадлежит китайской кухне.