

# Makaron Udon z kurczakiem na ostro



## Składniki

300 g - filet z piersi  
kurczaka  
1-2 łyżka - mąki  
ziemniaczanej  
200 g - makaronu Udon  
świeżego imbiru  
2 szt. - papryczki chili w  
zalewie  
2 łyżka - oleju  
kokosowego  
1 szt. - cebula  
1/2 szt. - pora  
2 szt. - ząbki czosnku  
50 g - marynowanych  
kolb kukurydzy  
50 g - kiełek soi w słonej  
zalewie  
2 łyżka - sosu  
ostrego  
2 łyżka - sosu sojowego  
1 łyżeczka - cukru  
brązowego  
1 garść - świeża kolendra

## Opis wykonania

Fast food, który poza szybkością wykonania jest sycący i świetnie rozgrzeje Was w chłodniejsze dni. Próbujcie, bo zdecydowanie warto!

Filet z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Doprawić solą i pieprzem a następnie oprószyć mąką ziemniaczaną. Smażyć na głębokim tłuszczu partiami. Następnie ułożyć na papierowym ręczniku, aby odsączyć mięso z nadmiaru tłuszczu. Makaron wrzucić do wrzącej wody i gotować ok. 8 min. Odcedzić, zalać zimną wodą i przełożyć do miski. W woku lub na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę pokrojoną w piórka, pora pokrojonego w talarki, posiekany drobno imbir oraz czosnek pokrojony w paski. Dodać papryczki pokrojone w paski i chwilę przesmażyć. Dodać kukurydzę i kiełki soi i smażyć jeszcze przez chwilę (3-5 min). Do warzyw dodać sos sojowy, sos ostrygowy oraz cukier. Dodać usmażone wcześniej kawałki kurczaka i dokładnie wymieszać. Całość delikatnie połączyć z ugotowanym makaronem i posypać posiekaną kolendrą.