

עוף בנוסח סצ'ואן



רכיבים

- גרם חזה עוף
- כפות קורנפלור
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כוס רוטב נוסח סצ'ואן 290 מ"ל

הכנה

1. חותכים את חזה העוף לקוביות עבות.
2. מצפים את החתיכות ב-2 כפות קורנפלור וחצי כפית אבקת סודה לשתייה.
3. מקפיצים את חזה העוף עם מעט שמן במחבת עד כדי בישול מוחלט.
4. מוסיפים את רוטב הסצ'ואן.
5. מגישים מעל אורז לבן. מפזרים שומשום ובצל ירוק.

20 דקות

2 servings 2