

Kurczak w sezamie po chińsku

Kurczak w sezamie po chińsku – orientalna uczta w Twoim domu

Delikatne kawałki kurczaka otulone chrupiącą sezamową panierką, zanurzone w aromatycznym bulionie z kolorowymi warzywami – to prawdziwa uczta dla zmysłów! Nasze danie łączy w sobie tradycyjne chińskie smaki z prostotą przygotowania, dzięki czemu nawet w środku tygodnia możesz poczuć się jak w azjatyckiej restauracji.

Dla kogo?

Kurczak w sezamie po chińsku to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają delikatne kawałki mięsa w chrupiącej panierce, a dorośli docenią głębię smaku i aromatyczny bulion. To także świetna opcja dla osób, które lubią eksperymentować z kuchnią azjatycką, ale cenią sobie proste i sprawdzone przepisy.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się idealnie na nieformalną kolację z przyjaciółmi, rodzinny obiad w weekend czy nawet jako danie na specjalną okazję. Kolorowa kompozycja warzyw i apetycznie wyglądające kawałki kurczaka w sezamie prezentują się wyjątkowo na stole, a ich przygotowanie nie wymaga spędzania długich godzin w kuchni.

Czy wiesz o tym?

Sezam to jedno z najstarszych znanych ludzkości ziaren, używane w kuchni chińskiej od ponad 5000 lat. Nie tylko dodaje potrawom charakterystycznego smaku i chrupkości, ale jest

także bogaty w wapń, żelazo i zdrowe tłuszcze. W tradycyjnej medycynie chińskiej uważany jest za składnik wzmacniający organizm.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o dodatek ananasa, który nada mu słodko-kwaśny charakter, lub dodać odrobinę chili dla pikantnego akcentu. Świetnie komponuje się również z makaronem ryżowym lub tradycyjnym ryżem jaśminowym. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz też dodać [sos](#) sojowy lub odrobinę miodu do bulionu.