

Szeccsuáni csirke

Hozzávalók:

60 dkg csirkemellfilé
 1 db sárgarépa
 2 maréknyi zöldeborsó
 3-4 szál Őjhagyma (lehet kisebb vöröshagyma is)
 4 gerezd fokhagyma
 2 db szárított csili
 csiliszósz vagy Erős Pista
 1 evőkanál szójaszósz
 1 evőkanál kínai bor vagy száraz fehérbor
 1 teáskanál cukor
 3 evőkanál kukoricakeményítő
 só, bors
 a sütéshez:
 olaj



Elkészítés:

A csirkemellet vékonyan felcsúszkózzuk, sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk a szójaszósszal, rászószunk 2 evőkanál keményítőt, kevés vizet hozzáadva összekeverjük, negyed órát állni hagyjuk. Az Őjhagymát felkarikázzuk, a fokhagymákat apróra vágjuk. A megtisztított papát vékony lapocskáira daraboljuk. A serpenyőbe (wokba) olajat fűtünk, felmelegítjük, megsütjük benne a csirkehúst, és szósrálapítással kiszedjük. A serpenyő aljában kevés olajat hagyunk, a vegesre pirítjuk rajta a hagymákat, a szárított csilit kicsit megfűzzük és a hagymák mellé dobjuk. Hozzáadjuk a papát és a borsot, majd az elősütött csirkehúst, a bort és a csiliszószt. Kevés sóval és a cukorral ízesítjük, pici vizzel felintve összeszesztjük. Mikor a zöldeborsók roppanásosan puhák, 1 evőkanál keményítőt kikeverünk kevés vizzel és besűrítjük vele az ételt. Rizzsel vagy ¼vegtáosztával tálaljuk.

<https://azotthonizei.blogspot.com/2017/11/szeccsuani-csirke.html> alapján