

# Koreański smażony kurczak z sosem kimchi

Czas ogółem **45 min** 20 min Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

## SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

### Kurczak:

**1 kg** udek kurczaka, bez kości i skóry, pokrojonych na średniej wielkości kawałki

**200 g** mąki kukurydzianej

**100 g** mąki pszennej

**5 g** mielonego imbiru

**5 g** mielonego pieprzu

**5** jajek, roztrzepanych

**1 l** oleju do smażenia

**500 ml** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman

**150 g** miodu

**25 g** czosnku (5 ząbków), drobno posiekanego

### Dodatkowo:

**1 kg** klusek ryżowych tteokbokki, ugotowanych

### Przybranie:

**50 g** białego sezamu, uprażonego  
Dymka, drobno posiekana

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Obtocz kawałki kurczaka w mieszance mąki kukurydzianej, mąki pszennej, imbiru i pieprzu. Zanurz mięso w jajku, a następnie ponownie obtocz w mieszance mąki, aby uzyskać chrupiącą panierkę.

### Krok 2

Rozgrzej olej do 175°C w głębokiej patelni lub garnku. Smaż kawałki kurczaka przez 5–6 minut, aż będą złocistobrązowe, a następnie odsącz na ręczniku papierowym. Ponownie rozgrzej olej do 175°C i smaż kurczaka przez kolejne 4–5 minut, aż będzie idealnie chrupiący.

### Krok 3

Na osobnej patelni rozgrzej Sos z chili do kimchi Kikkoman z miodem i czosnkiem. Gotuj na wolnym ogniu, a następnie dodaj usmażonego kurczaka i dokładnie wymieszaj, aż mięso równomiernie pokryje się sosem.

### Krok 4

Posyp sezamem i dymką i podawaj z ciepłymi tteokbokki.