

# Chrupiący kurczak karaage po koreańsku

Czas ogółem **25 min** 10 min Czas przygotowania 10 min Czas gotowania 5 min Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**4.474 kJ / 1.071 kcal**

Tłuszcz: **63,5 g** Białko: **50,5 g**  
Węglowodany: **66,7 g**

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

<b>500 g</b>	udek z kurczaka bez kości
<b>50 g</b>	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
<b>50 g</b>	sake (wino ryżowe)
<b>1</b>	ząbek czosnku, pokrojony w plasterki
<b>100 g</b>	skrobi ziemniaczanej
<b>100 g</b>	mąki pszennej
<b>750 ml</b>	oleju roślinnego
<b>100 g</b>	<u>Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w koreańskim stylu</u>
<b>0,5 łyżeczki</b>	sezamu
<b>30 g</b>	posiekanej dymki

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

**500 g** udek z kurczaka bez kości - **50 g** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **50 g** sake (wino ryżowe) - **1** ząbek czosnku, pokrojony w plasterki  
Udka z kurczaka pokrój na kawałki o wadze około 50 g każdy. Umieść kurczaka w misce. Dodaj Sos sojowy Kikkoman i sake w stosunku 1:1 oraz pokrojony czosnek. Dobrze wymieszaj i pozostaw do zamarynowania.

### Krok 2

**100 g** skrobi ziemniaczanej - **100 g** mąki pszennej  
Połącz skrobię ziemniaczaną i mąkę pszenną w stosunku 1:1. Dokładnie obtocz każdy zamarynowany kawałek kurczaka w mieszance mąki.

### Krok 3

**750 ml** oleju roślinnego  
Rozgrzej olej do 170°C. Smaż kurczaka w głębokim tłuszczu przez 3 minuty. Wyjmij kurczaka z oleju i odstaw na 3 minuty.

### Krok 4

Podnieś temperaturę oleju do 180°C. Smaż kurczaka jeszcze przez 1 minutę, aż będzie chrupiący i złocistobrązowy.

### Krok 5

**100 g** Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w koreańskim stylu - **0,5 łyżeczki** sezamu - **30 g** posiekanej dymki  
Świeżo usmażone kawałki kurczaka polej obficie Sosem Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim.

Posyp sezamem i dymką. Podawaj od razu.