

Kurczak w cytrynowym sosie ponzu z kaparami

Czas ogółem **35 min** 10 min Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

450 g	udek kurczaka bez kości i skóry
100 g	czerwonej cebuli
2	ząbki czosnku
20 ml	oleju rzepakowego
20 g	kaparów
70 ml	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
300 ml	bulionu drobiowego
20 g	masła
	kilka listków pietruszki
	czarny pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

450 g udek kurczaka bez kości i skóry - **100 g** czerwonej cebuli - **2** ząbki czosnku - **20 ml** oleju rzepakowego - czarny pieprz do smaku
Kurczaka pokrój na duże kawałki i dopraw pieprzem. Cebulę pokrój w plasterki, a czosnek posiekaj. Rozgrzej olej w garnku i podsmażaj cebulę i czosnek, aż zmiękną. Dodaj kurczaka i lekko go zrumień.

Krok 2

70 ml Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **300 ml** bulionu drobiowego - **20 g** kaparów
Gdy kurczak się zrumieni, dodaj kapary, Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman i bulion drobiowy. Gotuj na ogniu przez 20-25 minut, aż sos lekko się zredukuje.

Krok 3

20 g masła - kilka listków pietruszki
Dodaj masło i mieszaj, aż się rozpuści. Kurczaka podawaj posypanego listkami pietruszki.