

Tatlı Ekşi Tavuk

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Kanton lokantalarında popüler parlak soslu klasığı; ç1 tatlı tavuk ananas ve biberle tatlı-ekşi dengede kalır.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk göğsü
- 80 gr Un
- 200 gr Ananas
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Tavukları una bulayıp kızgın yağda 8 dakika kızartın.
- Ananas, soya sosu, sirke ve şekerini tavada 5 dakika kaynatın.
- Tavukları sosla karıştırıp 2 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sosu tavukla son 2 dakikada buluşturun; kaplama ç1 tavukla iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya