



1

Добавьте рис в кипящую подсоленную воду, воды должно быть на 2 см больше, чем риса. Варите на медленном огне 12-15 минут.



2

Крахмал, муку, яйцо и 100 мл воды смешайте до консистенции жидкой сметаны (воду добавляйте постепенно).



3

Куриное филе нарежьте брусочками, посолите и поперчите. Обваляйте в полученном кларе.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Обжаривайте филе со всех сторон на сильном огне 3-4 минуты до золотистого цвета.



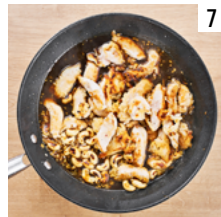
5

Переложите мясо на тарелку с бумажной салфеткой, чтобы стекло лишнее масло.



6

Имбирь и чеснок мелко порубите. Выдавите из апельсина сок в стакан.



7

На разогретую сковороду, где жарилось филе, добавьте кешью и обжаривайте 2-3 минуты. Затем имбирь, чеснок и обжаривайте 20-30 секунд. Затем добавьте мед, бальзамический уксус, соевый соус и сок апельсина. Верните курицу на сковороду и обжаривайте все вместе 3-4 минуты.



8

В тарелку выложите рис, рядом курицу в апельсиновом соусе. Посыпьте блюдо семенами кунжута и рубленным зеленым луком.