

Danie azjatyckie w 15 minut



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Marynata do mięsa:

czosnek	1 ząbek
sos sojowy	50 mililitrów
przyprawa orientalna	2 łyżeczki
pierś z kurczaka	1 sztuka

Sos:

orzeszki ziemne	50 gramów
chińska mieszanka warzywna	100 gramów
sos sojowy	50 mililitrów
sok z limonki	z 1/2 owocu
olej	

Dodatki:

zielona cebulka
natka kolendry
sezam

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki marynaty wymieszać razem z kurczakiem w misce i odstawić na około 10-15 minut do lodówki.

Orzechy podprażyć i odstawić do ostygnięcia. Kurczaka smażyć na oleju, przez około 2-3 minuty, dodać warzywa, sos sojowy oraz orzeszki i zredukować sos jeszcze 2-3 minuty, po czym wycisnąć sok z limonki.

Danie podawać z ryżem, zieloną cebulką, kolendrą i prażonym sezamem.