

## Grillowany kurczak teriyaki



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	4 szt (po 200g)
<b>pieczarki</b>	250 g
<b>śmietana 18 proc</b>	400 g
<b>cebula</b>	1 duża
<b>Przyprawa garam masala orientalna Prymat</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>marynata teriyaki</b>	
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki czyścimy ,kroimy na pół i razem z posiekaną cebulą podsmażamy na maśle. Dodajemy łyżkę masali ,zalewamy śmietaną i dusimy na wolnym ogniu 20 min. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Filety z kurczaka płuczemy ,osuszamy papierowym ręcznikiem i oprószamy solą i pieprzem z obu stron. Kładziemy na rozgrzanego grilla i smażymy ( z obu stron) ,co jakiś czas smarując górną część mięsa sosem teriyaki przy pomocy silikonowego pędzelka. Podajemy z ryżem jaśminowym ,sosem pieczarkowym i surówką z młodej kapusty.