

Smażony kurczak w sosie orzechowym



KULINARNA JA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka duża	1 szt
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
olej do smażenia	1 szt
masło orzechowe	3 łyżki
sos sojowy	7 łyżki
woda	1 szklanka
wino białe	1/2 szklanka
makaron chiński	1/2 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso i cebulę kroimy w paseczki, a marchewkę w talarki. Smażymy na rozgrzanym oleju ok. 4 minuty, następnie podlewamy winem i dusimy na wolnym ogniu ok. 5 min. Dodajemy masło orzechowe, sosy sojowe i wodę. Dobrze mieszamy. Jeśli jest zbyt gęste dodajemy wina lub wody. Gotujemy kilka minut. Można doprawić papryką słodką i ostrą - choć dla mnie smak był idealny. Dekorujemy pietruszką i podajemy z ugotowanym wg. opakowania makaronem chińskim lub ryżem. Smacznego!