

Duszony kurczak



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
sól i pieprz do smaku	
sosu sojowego	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
łyżka masła	
olej	
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w cienkie paski. Następnie oprószyć solą i pieprzem i skropić sosem. Posypać ziołami i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Wstawić do lodówki na ok. 30 minut. po upływie czasu smażyć na złoto z obu stron. Następnie zmniejszyć ogień dodać masło i dusić do miękkości.