porowo-pieczarkowy kurczaczek

DALYANH

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	500 gram
por (białe części)	2 średnie
pieczarki	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obrać i pokroić na ćwiartki(lub nawet ósemki), a jeśli są małe, mogą być w całości. Wrzucić na patelnię i smażyć do momentu aż puszczą sok. W tym czasie pokroić pora na plasterki i rozdzielić je na pierścienie. Dorzucić do pieczarek i smażyć razem przez około 5 minut. Warzywa wrzucić do garnka(razem z płynem z patelni) i zacząć dusić na niewielkim ogniu pod pokrywką. Kurczaka pokroić w kostkę o wielkości zależnej od upodobań. Podsmażyć na patelni, najlepiej dość krótko i przełożyć do garnka z warzywami. Dodać 2-3 łyżki sosu sojowego, doprawić solą, pieprzem i sporą ilością pieprzu kajeńskiego. Całość dusić około 30 minut mieszając co jakiś czas.