

## Kurczak w sosie sojowo grzybowym



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>kurczak</b>             | 1 szt         |
| <b>sos sojowo grzybowy</b> | 6 łyżek       |
| <b>mąka</b>                | do obtaczania |
| <b>sól, pieprz</b>         | do smaku      |
| <b>śmietana słodka</b>     | 100 ml        |
| <b>oliwa</b>               | do smażenia   |
| <b>cebula</b>              | 1 szt         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka sprawić, umyć i skropić sosem sojowo-grzybowym i odstawić na 2-3 godziny. Każdy kawałek kurczaka obtoczyć w mące i podsmażyć na oliwie z każdej strony. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażyć.

Zalać wodą i dusić do miękkości.

Popieprzyć i w razie potrzeby dosolić.

Sos zabielić śmietaną.