Piersi kurczaka w chińskim stylu

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka

papryka

seler naciowy

orzeszki piniowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 3 - 4 piersi kurczaka, sok z limonki, 1 łyżeczka soli, pól łyżeczki pieprzu, pół łyżeczki zmielonego ziela angielskiego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka oleju, pół szklanki wody, pół słodkiej papryki, 1 posiekana łodyga selera naciowego, pół posiekanej cebuli, pół szklanki pokruszonych orzeszków piniowych - użyliśmy orzechów nerkowca.

SPOSÓB WYKONANIA: Piersi kurczaka natrzeć sokiem z limonki. Pokroić na półcentymetrowe paseczki o długości ok. 5 - 7 cm. Przyprawić solą, pieprzem, zielem i sosem sojowym. Rozgrzać olej. Obsmażyć kurczaka. Podlać wodą i dusić aż będzie miękki. Dodać paprykę, seler, cebulę i orzeszki. Smażyć aż cebula będzie miękka. Podawać z ryżem lub pieczywem.