

Imbirowa pierś z kurczaka



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
korzeń imbiru	1/2 małego korzenia
cebula biała	1 sztuka
sok z cytryny	2 łyżeczki
sól	do smaku
sos sojowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kroimy i zalewamy sokiem z cytryny i sosem sojowym. Korzeń imbiru zetrzeć na tarce i dodać do piersi z kurczaka. Około 15 minut trzymać pod przykryciem. Mięsko dusimy około 40 minut na małym ogniu razem z cebulką.