

Kurki w sosie sojowym



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurek	1/2 kg
sosu sojowego	3 łyżki
pęczek koperku	
sól, pieprz	
olej do smażenia	1/4 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek myjemy i siekamy. Grzyby oczyszczamy i myjemy. Rozgrzewamy olej na głębokiej patelni, wrzucamy grzyby i smażymy, mieszają. Przyprawiamy do smaku.

Gdy płyn odparuje, dodajemy sos sojowy i jeszcze chwilę smażymy. Na koniec wsypujemy koperek. Możemy podawać na gorąco z pieczywem.