

Kurki w sosie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	1 kg
sos sojowy	5-6 łyżek
oliwa	50 ml
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek opłukać i posiekać drobno. Kurki oczyścić, a następnie umyć. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej grzyby doprawiając je do smaku solą i pieprzem. Smażyć do momentu odparowania soku, dodać sos sojowy i ciągle mieszając podsmażać około 3- 5 minut. Na koniec posypać posiekanym koperkiem