

Kurczak Teriyaki



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt
olej	1/2 szklanki
sos teriyaki	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podwójną pierś z kurczaka dzielimy na dwie części, smażymy mięso na średnim ogniu z obu stron aż nabierze złotego koloru. Zdejmujemy z patelni. Na patelni wlewamy sos Teriyaki doprowadzamy do wrzenia. Wkładamy mięso i dusimy przez 15 minut co jakiś czas odwracając. Na 3 minuty przed końcem smażenia dodajemy cebulkę pokrojoną ukośnie na siedmio-centymetrowe kawałki.