

Kurczak w sosie sojowo grzybowym



Autor: **pezetuk**
Przepisów: 9 Ocena: 139



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1. Ćwiartki tylne z kurczaka, 2 szt
- 2. Suszone podgrzybki, 4 kapelusze
- 3. Sól, pieprz, słodka papryka, majeranek, wg uznania
- 4. Olej do smażenia, w zależności od wielkości patelni max 1/2szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Ćwiartki kurczaka umyć, osuszyć. Doprawić solą pieprzem, czerwoną papryką i na koniec majerankiem. Trzeba pamiętać by majeranek dokładnie rozetrzeć palcami, wtedy lepiej odda swój aromat i nie będzie na potrawie zbędnych gałązek. Przesmażyć na oleju z obu stron do zrumienienia. Dodać ok 1/3 szklanki wody i kapelusze podgrzybków. Dusić na małym ogniu ok 10 min. W trakcie duszenia dodać 3-5 łyżek sosu sojowego. Mieszać od czasu do czasu dając potrawie kolejnych kilka minut.
- 2 Wyjąć kurczaka i układać na talerzach, a do sosu dodać 2 łyżki śmietany 18 % do zup. Doprowadzić do pierwszego wrzenia, dokładnie wymieszać i polać po kurczaczku. Podawać z ziemniakami gotowanymi, pieczonymi, z frytkami może też być ryż i co tylko przyjdzie wam do głowy, a do tego ulubiony dodatek np. sałata ze śmietaną... albo coś innego;) Ja lubię buraczki :) Smacznego

Twoje notatki do przepisu: