

Kurczak chilli

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pikantne danie

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- szparagi - 5 szt.
- papryczka chilli - 1 szt.
- natka cebuli - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- masło - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka kroimy w kostkę i marynujemy przez godzinę w soli, pieprzu, sosie sojowym, oliwie z oliwek. Wyjmujemy z marynaty i podsmażamy na maśle. Gdy się zrumieni wrzucamy pokrojone drobno szparagi, cebulę i papryczkę chilli.

Smacznego!

Jak podawać?

z ryżem i białym winem

