



Kurczak z warzywami w sosie sojowym

 4 porcje

 15 minut

Składniki

- 300 g fileta z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 1 marchewka
- 1 cukinia
- 1 cebula
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- Olej do smażenia

Przygotowanie

1

Kurczaka pokrój w cienkie paski, warzywa w słupki.

2

W woku rozgrzej olej i podsmaż kurczaka do zarumienienia.

3

Dodaj warzywa i smaż przez 5-7 minut, aż zmiękną.

4

Dodaj sos sojowy, miód i olej sezamowy. Całość wymieszaj i podsmażaj jeszcze 2 minuty.