

Kurczak 5 smaków z miodem

data aktualizacji: 2024.05.26 autor: Redakcja



Składniki:

500 gramów filetów z udźca kurczaka

1 łyżka przyprawy 5 smaków

1 papryczka chilli

1 łyżka miodu

1 łyżka sezamu

1 łyżeczka soku z limonki

Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Kurczak 5 smaków z miodem

Kurczaka myjemy osuszamy i kroimy na kawałki. Filety z udźca solimy, pieprzymy i oprószamy przyprawą 5 smaków. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy i smażymy kurczaka po 5 minut z każdej

strony. Kiedy kurczaka będzie już prawie gotowa na patelni wrzucamy pokrojoną w plasterki papryczkę chili, wlewamy miód i sok z limonki, całość mieszamy tak aby powstał sos pokrył ładnie kurczaka, smażymy przez minutę. Kurczaka przed podaniem posypujemy sezamem. Serwujemy z ryżem ugotowanym na sypko i/lub z ulubioną surówką

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39403-kurczak-5-smakow-z-miodem>