



przepisy.pl

# Kurczak z porem i pieczarkami

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej - 2 łyżki
- por - 2 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- sól - 1 szczypta
- sos sojowy - 3 łyżki
- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- pieprz czarny - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę, pieczarki obierz i pokrój na ósemki, a pora w krążki.
2. Na rozgrzany olej wrzuć pieczarki i smaż do czasu, gdy puszczą sok.
3. Dodaj pora i smaż jeszcze 5 minut.
4. Warzywa razem z płynem przetrzucić do garnka i duś pod przykryciem.
5. Kurczaka podsmaż chwilę na patelni i dodaj do warzyw.
6. Wlej sos sojowy, dopraw pieprzem cayenne, pieprzem czarnym oraz solą.
7. Wszystko duś jeszcze przez 20 minut. Podawaj z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)