



Kurczak z woka

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- marchew - 2 sztuki
- pieprz
- pieczarki - 150 gramów
- sól
- cukier
- sos sojowy - 2 łyżki
- piersi z kurczaka - 400 gramów
- biała część pora - 100 gramów
- puszka kukurydzy - 0.5 opakowań
- wódka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, odsącz, pokrój na nieduże płyty i przełóż do miski.
2. Polej sosem sojowym i wódką.
3. Dopraw solą, cukrem i pieprzem i odstaw na 30 minut.
4. Marchewki obierz, umyj i pokrój w słupki.
5. Grzyby oczyść i posiekaj.
6. Pora, cebulę i cukinię umyj i pokrój w paski.
7. W woku rozgrzej olej i podsmaż cebulę, mięso i grzyby. Po 4 minutach dodaj resztę warzyw i smaż kolejne 3 minuty. Dopraw.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl