



przepisy.pl

# Smażony kurczak w sosie sojowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- sos sojowy - 4 łyżki
- pierś kurczaka - 500 gramów
- średnie cebule - 2 sztuki
- sos ostrygowy - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na jak najcieńsze plastry, przełóż do miski, zalej sosem sojowym, wymieszaj i odstaw.
2. Cebule posiekaj i zeszklij na oleju.
3. Dodaj pół szklanki wody i sól. Podgrzewaj do czasu, gdy płyn całkowicie odparuje.
4. Dodaj mięso wraz z sosem i smaż na dużym ogniu mieszając przez kilka minut.
5. Dodaj sos z ostryg, wymieszaj i trzymaj na ogniu jeszcze minutę. Dopraw pieprzem. Danie podawaj posypane dymką np. 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)