

Состав:

500 г куриного филе

20г арахиса

3 ст.л. соевого соуса

2-3 зубчика чеснока

перец черный молотый

Рецепт приготовления курицы в соевом соусе с арахисом:

Куриное филе промыть и нарезать небольшими кусочками. Арахис измельчить в блендере, добавить к нарезанному куриному филе и залить соевым соусом. Чеснок очистить и выдавить в куриное филе с арахисом, поперчить, тщательно перемешать и поместить в холодильник в закрытой посуде на 1,5-2 часа.

Обжарить в растительном масле в течение 10-15 мин.

Приятного аппетита!