

Kurczak z chili bazylią i szparagami

Autor: **maja30**Przepisów: **28** Ocena: **4665**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- szparagi, 4 sztuki
- papryczka chili, 1
- listki bazyli, kilka sztuk
- listki selera, kilka sztuk
- filet z kurczaka, 500 g

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojonego kurczaka marynować ok 40 min. w sosie sojowym, soli, pieprzu i oliwie z oliwek. Gdy się już zamarynuje wszystko wrzucić na patelnię, dodać listki selera, pokrojoną papryczkę chili, pokrojone szparagi i podsmażyć. Dodać listki bazylii i jeszcze chwilę poddusić. Podawać z ryżem i białym winem.

Twoje notatki do przepisu: