

Udka z sojowej marynaty



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **481** Ocena: **3560**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 duże udka z kurczaka
- 2 cebule
- 4 łyżki sosu sojowego
- przyprawa do kurczaka
- pieprz czarny mielony
- 1 ząbek czosnku
- ok. 1/4szkl. wody
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Udka z kurczaka umyłam i osuszyłam. Następnie natarłam z każdej strony przyprawą do kurczaka i pieprzem. Udka ułożyłam w naczyniu. Sos sojowy wymieszałam z rozgniecionym przez praskę czosnkiem i polałam nim udka. Udka przykryłam i odstawiłam do zamarynowania. Co jakiś czas obracałam udka, aby równo zamarynowały się w sosie sojowym. Mięso powinno się tak marynować przez minimum kilka godzin. Po tym czasie rozgrzałam na patelni ok. 2-3 łyżki oleju i ułożyłam na nim udka. Obsmażyłam je z obu stron. Cebule obrałam, pokroiłam w kostkę i dodałam do kurczaka. Wlałam pozostałą marynatę i 1/4 szklanki wody i dusiłam udka razem z cebulą pod przykryciem do miękkości. Co jakiś czas mieszałam cebulę i przewracałam udka na drugą stronę. Udka najlepiej podawać z ryżem lub chińskim makaronem i surówką z kiełków lub kapusty pekińskiej.

Twoje notatki do przepisu: