

detkityumen.ru

СЛЮНКИ ТЕКУТ!



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная грудка 500 гр.

Соевый соус 100 мл.

Имбирь 1 ч./л тертого.

Мёд 1 ст./л.

Копченая паприка 1 ч./л.

Цедра 1 лимона.

Сок 0,5 лимона.

Чеснок 1 зуб.

Растительное масло 2 ст./л. для жарки.

Приготовление:

Не знаете, что приготовить на ужин? Приготовьте ароматное и аппетитное куриное филе. Благодаря маринаду из соевого соуса, корня имбиря, чеснока, мёда и паприки получается очень нежное и сочное мясо, которое делает курицу вкусной и неотразимой. Это блюдо отлично сочетается с рисом или тушенными овощами, которые сделают его сбалансированным.

СМОТРИТЕ ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА YouTube КАНАЛЕ От яйца До яблок.

Процесс приготовления смотрите по [Ссылка](#)

17.03.2020

[alexa1982](#)

