

Kurczak Negima



Kuchnia: japońska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- kurczak
- pory
- sos - 1/2 szklanki
- cukier - 3 łyżeczki
- wino - mały kieliszek

Opis przygotowania:

Kurczaka kroimy w kwadraty 2x2 cm, por na odcinki 2 cm. Z pozostałych składników robimy marynatę, zalewamy mięso oraz pora i marynujemy 30 minut. Nadziewamy naprzemiennie na patyczki do szaszłyków zaczynając od kurczaka i na kurczaku kończąc. Smażymy na mocno rozgrzanym tłuszczu polewając pozostałą marynatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!