



Kurczak z dymką

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 2 szt.

dymka - 1/2 pęk

sos sojowy - 3 łyżka

marchewka - 1 szt.

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

tłuszcz do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dwie łyżki sosu sojowego wymieszać z mąką. Piersi pokroić w wąskie paseczki.

Wymieszać z sosem i mąką. Odstawić na 1/2 godziny.

Dymkę pokroić na centymetrowe kawałki. Marchewkę obrać i pokroić w cieniutkie patyczki.

Na patelni rozgrzać olej, włożyć kurczaka i marchewkę. Smażyć na dużym ogniu, intensywnie mieszając, przez 2-3 min. Dodać resztę sosu sojowego i dymkę. Zamieszać. Podawać z ryżem.