udka kurczaka w marynacie sojowej

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- udka z kurczaka (przekrojone na połówki) - 3 szt.
- sól - szczypta
- oliwa - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1 szt.
- sos sojowy - 50 ml
- czosnek - 3 ząbek
- cebula - 1 szt.
- przyprawa do kurczaka - 1 łyżeczka
- oliwa - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Większe udka kurczaka przekroić na połowy.
Następnie umyć i osuszyć, oprószyć lekko solą.
Czosnek obrać i pokroić w plasterki, obraną cebulę pokroić w piórka.
Włożyć do miski dodać oliwę, sok z cytryny oraz sos sojowy i przyprawę do kurczaka.
Składniki dobrze wymieszać.
Do tak przygotowanej marynaty włożyć kawałki kurczaka i dokładnie natrzeć.
Przykryć ściereczką włożyć na 90 minut do lodówki.
Na głębszej patelni rozgrzać niewielką ilość oliwy włożyć kawałki kurczaka i smażymy do miękkości pod przykryciem na małym ogniu , polewając od czasu do czasu ciepłą wodą.
Podawać do drugiego dania np. z kluskami....