



Курица с Соевым Соусом

Soya Soslu Tavuk



Пол килограмма куриного филе
1 стакан пшеничного крахмала
1/4 стакана соевого соуса
Пол стакана раст.масла
1 головка чеснока
Пол чайн.ложки соли

- # Куриное филе порезать на маленькие кусочки и положить в глубокую посуду. Добавить крахмал, помешать, затем налить половину раст.масла и соевый соус.
- # Курицу оставить в соусе в течении 15-20 минут. Чеснок очистить и мелко порубить.
- # Оставшееся раст.масло налить на тефлон.сковороду, разогреть, бросить чеснок и немного обжарить.
- # Когда чеснок поменяет цвет, добавить куриное филе с соусом. Обжарить 15-20 минут на сильном огне. (Если жарить на медленном огне, появиться мясной сок).
- # Перед тем, как снять с огня, посолить и помешать.
- # Блюдо подавать горячим, с любым гарниром.

Соевый соус содержит много соли, поэтому это блюдо не нужно много солить.