



Блюдо из куриного филе по восточным мотивам - с имбирем, клубникой и сладким перцем. Вкусно, необычно и очень по-летнему!

Ингредиенты:

- куриное филе - 300 г.
- свежий имбирь - 3-4 см
- сладкий перец - 1 шт.
- горький перец - немного (по желанию)
- клубника - около 10 шт.
- соевый соус - 1/4 ст.
- бальзамический уксус (или обычный) - 2 ст.л.
- растительное масло
- чеснок - 2-3 зубчика
- кукурузная мука (можно заменить обычной) - 1 ч.л.
- лимон - 1 шт.
- зеленый лук

Рецепт приготовления:

Соединить вместе соевый соус, уксус, измельченный чеснок, муку, 1-2 ст.л. свежесжатого сока лимона и 2 ст.л. растительного масла. Куриное филе нарезать

небольшими брусочками,



немного посолить, поперчить и залить приготовленной смесью. Оставить мясо мариноваться 15-20 минут.

Имбирь нарезать соломкой.



Перец - кубиками. Горький перец - мелко.



Обжарить куриное филе в небольшом количестве растительного масла до золотистого

цвета. Добавить много имбиря.

Добавить перец, немного обжарить.

Добавить клубнику, нарезанную на четвертинки или половинки, тушить до мягкости

мяса. Добавить томатный соус, если требуется. Если соус получается слишком

жидким, добавить зеленый лук, нарезанный по 1,5-2 см. Тушить 1-2 минуты.

Куриное филе с имбирем и клубникой готово!



Продолжение следует