



Курица терияки с арахисом и грибами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые	1 банка (400г)
◦ Кинза	4 веточки
◦ Арахис	150 г
◦ Соус терияки	3 ст. л.
◦ Сыр пармезан	100 г
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Филе куриное (вареное)	500 г

Способ приготовления:

🕒 45 мин

🍴 4 порции

🍽 157 ккал

1. Куриное филе нарежьте соломкой и замаринуйте в соусе терияки.

2. Шампиньоны нарежьте тонкими кружками.

3. Арахис обжарьте на сухой сковороде, сыр натрите на крупной терке.

4. Обжарьте поочередно: сначала курицу в течение 10 минут, затем шампиньоны — также 10 минут. Смешайте курицу, грибы и арахис. Приправьте по вкусу.

5. Выложите порционно на тарелки, посыпьте пармезаном, рубленой кинзой и подавайте горячим.



Совет

пармезан можно заменить на любой другой сыр твердых сортов.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>