

Курица с соево-лимонным понзу и каперсами

Общее время **35 мин** 10 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

450 г	куриных бедер без костей и кожи
100 г	красного лука
2	зубчика чеснока
20 мл	рапсового масла
20 г	каперсов
70 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
300 мл	куриного бульона
20 г	сливочного масла
	Несколько листьев петрушки
	Черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

450 г куриных бедер без костей и кожи - **100 г** красного лука - **2** зубчика чеснока - **20 мл** рапсового масла - Черный перец по вкусу
Нарежьте курицу на небольшие кусочки и приправьте перцем. Нарежьте лук и измельчите чеснок. Нагрейте рапсовое масло в кастрюле, обжарьте лук и чеснок до мягкости, затем добавьте курицу и слегка обжарьте со всех сторон.

Шаг 2

70 мл цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **300 мл** куриного бульона - **20 г** каперсов
Когда курица подрумянится, добавьте каперсы, соус Понзу Kikkoman Лимон и куриный бульон. Готовьте на огне 20–25 минут, пока соус не загустеет.

Шаг 3

20 г сливочного масла - Несколько листьев петрушки
Добавьте сливочное масло и перемешайте, пока оно не растает. Подавайте, посыпав листьями петрушки.