

Kurczak teriyaki z warzywami

Kurczak teriyaki z warzywami – orientalna uczta w Twoim domu

Aromatyczny kurczak teriyaki z warzywami to propozycja, która przeniesie Cię w kulinarną podróż do Azji. Soczyste kawałki kurczaka w słodko-słonym sosie teriyaki w towarzystwie chrupiących warzyw tworzą harmonijne połączenie smaków i tekstur.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie szybkie i pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się zarówno dla osób rozpoczynających przygodę z orientalnymi smakami, jak i dla doświadczonych smakoszy. To także świetna propozycja dla zabieganych, którzy szukają pomysłu na **pełnowartościowy obiad w mniej niż 30 minut**.

Na jaką okazję?

Kurczak teriyaki doskonale sprawdzi się jako *codzienny obiad* dla całej rodziny, ale również jako propozycja na nieformalną kolację ze znajomymi. Możesz podać go podczas wieczoru z filmami o tematyce azjatyckiej, tworząc spójny klimat.

Czy wiesz, że...?

Teriyaki to tradycyjna japońska technika przygotowywania potraw, polegająca na glazurowaniu mięsa słodkim sosem na bazie sosu sojowego. Nazwa pochodzi od słów *teri* (połysk) i *yaki* (grillowanie). Możesz przygotować własny [sos](#) teriyaki, mieszając sake (lub rozcieńczoną wódkę), mirin, sos sojowy, cukier, imbir i olej sezamowy.

Dla urozmaicenia

Choć klasycznie kurczak teriyaki podawany jest z ryżem lub makaronem ryżowym, możesz eksperymentować z dodatkami. Spróbuj podać go z kaszą jaglaną, komosą ryżową lub makaronem soba. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj posiekane świeże zioła – kolendrę lub tajską bazylię.