

Kurczak w sosie Teriyaki z sezamem

Kurczak w sosie Teriyaki z sezamem

Odkryj orientalne smaki z naszym przepisem na kurczaka w sosie teriyaki! To wyjątkowe danie łączy w sobie słodycz karmelu, głębię sosu sojowego i aromatyczny akcent sezamu. Soczyste kawałki kurczaka otulone gęstym, lśniącem sosem teriyaki z nutą imbiru i limonki to prawdziwa uczta dla podniebienia. Delikatne mięso przygotowane w tej japońskiej technice kulinarnej nabiera niepowtarzalnego charakteru, a posypane prażonym sezamem i świeżą dymką zyskuje nie tylko na wyglądzie, ale i smaku.

Dla kogo?

Kurczak w sosie teriyaki to idealna propozycja dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie wyraziste, harmonijne smaki. Danie zachwyci zarówno początkujących odkrywców orientalnych smaków, jak i doświadczonych smakoszy. Aromatyczny kurczak pachnący sezamem i imbirem nikogo nie pozostawi obojętnym!

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się doskonale jako codzienny, szybki obiad dla całej rodziny. Przygotowanie nie zajmie dużo czasu, a efekt końcowy z pewnością pozytywnie zaskoczy wszystkich domowników. To również świetna propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi, którzy docenią orientalne smaki.

Czy wiesz, że?

Teriyaki to tradycyjna japońska technika kulinarna, w której

mięso lub ryby są grillowane lub pieczone w specjalnej marynacie. Nazwa pochodzi od słów „teri” (połysk) i „yaki” (grillowanie). Podstawą marynaty jest zawsze [sos](#) sojowy oraz cukier lub miód, które nadają potrawom charakterystyczny połysk i głęboki smak.

Dla urozmaicenia

Sezam warto uprzednio uprażyć na suchej patelni, co wydobędzie jego orzechowy aromat. Należy jednak zachować ostrożność, by nie przypalić ziaren, ponieważ staną się gorzkie. Danie można również wzbogacić o warzywa – świetnie sprawdzą się brokuły, papryka lub groszek cukrowy.