

סלט חזה עוף קר עם פטריות



רכיבים

- חזה עוף פרוס לרצועות
- סלסילה פטריות שמפיניון
- בצל גדול או שניים קטנים פרוסים רצועות דקות
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפיות מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מטגנים את רצועות הבצל עד הזהבה עם מעט שמן.
2. מוסיפים את רצועות החזה עוף ומטגנים קלות עם הבצל.
3. מוסיפים את הפטריות והתבלינים ומערבבים. נותנים לזה בישול קצרצר של שתיים-שלוש דקות ומורידים מהאש.
4. מקררים ומגישים.

23 דקות

2 servings 2