



Інгредієнти

1. 200г куриного филе
2. 150г шампиньонов
3. 250г лапши
4. лук порей
5. помидоры черри
6. 3 ст. л. соевого соуса Торчин® «Классический вкус»
7. 2 ст. л. Кетчупу
8. ½ ч. л. сахара
9. семена кунжута
10. листья базилика

Рецепт

1. Маринуйте 200г куриного филе и 150г грибов в 2 ст. л. соевого соуса Торчин® «Классический вкус» 5-10 мин.
2. Пассеруйте куриное филе, грибы и лук порей на небольшом огне.
3. Отварите 250г лапши в подсоленной воде около 5-7 мин.

4. Добавьте лапшу и помидоры черри на сковородку вместе с 2 ст. л. Кетчупа Нежный, ½ ч. л. сахара и 1 ст. л. Соевого Соуса Торчин® «Классический вкус». Тщательно перемешайте.
5. Украсьте семенами кунжута и листьями базилика
6. Приятного аппетита!

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/pikantnaya-lapsha-s-kuricej-i-gribami>