Интересный рецепт приготовления курицы, под названием оякодон

На 100 грамм:
Калорийность: **110,48 ккал.**
Белки: **15,52 г.**
Жиры: **2,56 г.**
Углеводы: **6,45 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/interesnyj-recept-prigotovleniya-kuricy-pod-nazvaniem-oyakodon/

Ингредиенты:
- 4 небольших луковицы
- 2 куриных грудки без кожи
- 150 мл соевого соуса
- 4 крупных яйца
- 2 ст.л. нарубленной зелени петрушки

Приготовление:
Маленькая сковородка для готовки: каждая порция оякодона готовится отдельно.
Лук нарезаем на тонкие полукольца.
Курятину нарезаем на небольшие довольно тонкие кусочки.
Ставим сковороду на средний огонь. Вливаем 2 ст.л. соевого соуса и 2 ст.л. воды. Даем закипеть.
Кладем четверть лука и готовим, помешивая, около 1-2 минут.
Добавляем четверть курятины. Готовим около 5 минут, перевернув 1 раз в процессе.
Яйцо взбиваем вилкой с небольшим количеством зелени. Аккуратно по вилке вливаем в сковороду, стараясь равномерно распределить по кусочкам курицы.
Накрываем крышкой и ждем около минуты, пока яичная масса не схватится.
Подаем сразу.
Повторяем с оставшимися ингредиентами еще 3 раза.