Курица в кисло-сладком соусе

На 100 грамм:
Калорийность: **84,98 ккал.**
Белки: **12,12 г.**
Жиры: **0,93 г.**
Углеводы: **6,99 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kurica-v-kislo-sladkom-souse/

Ингредиенты:
- куриная грудка - 300 г
- болгарский перец - 250 г
- соевый соус - 3 ст. л
- имбирь - 10 г
- чеснок - 7 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:
Подготовьте все необходимые ингредиенты.
Курицу порежьте на небольшие кусочки, выложите на сковороду и обжарьте в капле масла до золотистой корочки.
Болгарский рецепт порежьте на кусочки, по размеру примерно такие же, как кусочки курицы.
Добавьте перец к курице, посолите и готовьте до мягкости обоих ингредиентов.
Добавьте мелко порубленные корень имбиря и чеснок.
Влейте соевый соус, быстро перемешайте и готовьте еще пару минут.
Курица в кисло-сладком соусе по-китайски готова. Подавайте ее в качестве закуски или же как горячее блюдо.