

Po chińsku

data aktualizacji: 2020.04.06 autor: Redakcja



Składniki: 1 opakowanie makaronu ryżowego, pierś z kurczaka, kilka różyczek brokuł, młoda marchewka, młoda cebula, 1 czerwona papryka, 250 g fasolki szparagowej, sól, pieprz, sos sojowy, olej

Sposób wykonania: Pierś umyć, pokroić na paseczki, skropić sosem sojowym i odstawić na pół godziny, w tym czasie przygotować warzywa. Marchewkę obrać i pokroić w talarki, paprykę pokroić w kostkę zaś cebulę w piórka. Fasolkę umyć, pokroić, obgotować w osolonym wrzątku. Brokuła również obgotować na półtwardo. Kurczaka wrzucić na rozgrzany olej, obsmażyć, zdjąć z patelni. Na patelnię wrzucić talarki marchewki, podsmażyć, dodać pół szklanki wody i dusić około 5 minut, następnie dodać resztę warzyw i dusić kolejne 5 minut - następnie dodać kurczaka i dusić jeszcze około 6 minut, pod koniec duszenia doprawić do smaku.

Makaron przygotować wedle instrukcji na opakowaniu. Kurczaka z warzywami podajemy z porcją makaronu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35163-po-chinsku>