

Zhajiang mian (chińskie spaghetti)



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 szt.
- mieszanka chińska - 1 torebka
- makaron - paczka mała
- sos słodko-kwaśny
- kostka rosółowa
- oliwa
- ocet - kilka kropel
- soja
- sól
- pieprz
- czosnek
- dymka

Opis przygotowania:

Pierś kroimy w paseczki skrapiamy octem i sosem sojowym, oprószamy solą pieprzem i kilkoma kropelkami sosu słodko kwaśnego. Wyciskamy przez praskę czosnek i drobno kroimy dymkę. Wszystkie składniki mieszamy i odstawiamy na godzinę do lodówki. Na oliwce smażymy mięso na złoty kolor, na drugiej patelni smażymy na oliwce mieszankę warzywną "chińską". W garnku rozpuszczamy w mniej więcej w szklance wody kostkę rosółową i dodajemy makaron maniokowy ciągle mieszamy na dużym ogniu (makaron będzie gotowy jak cała woda się wchłonie) Na talerzu kolejno układamy makaron, mięso i smażone warzywa.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!