

Kurczak po chińsku



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- Filet z kurczaka - 2 szt
- Grzyby mung - 5 szt
- Mieszanka warzyw chińskich - 1 paczka
- Ryż - 2 woreczki
- Curry - szczypta
- Kurkuma - szczypta
- Płatki chilli - szczypta
- Olej słonecznikowy - 3 łyżki
- Sos sojowy - 3 łyżki

Opis przygotowania:

Fileta z kurczaka pokroić w kostkę/paski i wrzucić na rozgrzany olej słonecznikowy. Wlać sos sojowy. Grzyby mung zalać wrzącą wodą i odstawić. Do kurczaka dodać mieszankę warzyw. Smażyć pod przykryciem około 20 min. Na koniec dodać przyprawy i pokrojone grzyby. Gotowe. Smacznego !

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!