

## Chow mein na ostro



### MISIEK1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron Chow Mein</b>	1 opakowanie
<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt.
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>olej</b>	do smażenia
<b>warzywa mrożone</b>	1 (na patelnię)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka pokroić w średniej grubości kostkę. Przełożyć na patelnię. posypać curry, chili pieprzem cayenne, pieprzem cytrynowym i solą. Dodać łyżkę oleju i smażyć około 10 minut. Do mięsa dodać warzywa. Wymieszać, podać przegotowaną wodą (około pół szklanki). dusić pod przykryciem 20 minut. Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu. Dodać do mięsa z warzywami. zasmażyć kilka minut i od razu podawać.

Smacznego:)