

Kurczak po chińsku z ryżem, marchewką, porem i zielonym groszkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 g
Mój przepis na: danie chińskie	1 opakowanie
ryż	300 g
olej	2 łyżki
marchew	1 szt.
por (biała część)	1 szt.
groszek cukrowy	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Marchewkę i pora pokroić w paski.
- KROK 2 Mięso z kurczaka pokroić w cienkie paseczki i podsmażyć na 2 łyżkach oleju z marchewką i porem.
- KROK 3 Zawartość torebki wsypać do 300 ml zimnej wody, dokładnie wymieszać i dodać do mięsa. Całość zagotować - mieszając, aby się nie przypaliło.
- KROK 4 Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając i dodając zielony groszek cukrowy lub mrożony groszek.
- KROK 5 Danie jest gotowe! Smacznego! Danie można podawać z surówką z kapusty pekińskiej.