

Kurczak po chińsku z ryżem, zieloną papryką i natką pietruszki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piers z kurczaka	400 g
Mój przepis na danie chińskie Prymat	1 opakowanie
ryż	300 g
olej	2 łyżki
orzechy nerkowca	3 łyżki
papryka zielona	1 szt.
natka pietruszki	1 szt.
szczypiorek	
imbir	
Czosnek suszony Prymat	
kapusta pekińska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Mięso z kurczaka pokroić w cienkie paseczki i wrzucić do gotującej się wody z pokrojoną w kostkę zieloną papryką, i podgotować max. 2 minuty.
- KROK 3 Zawartość torebki wsypać do 300 ml zimnej wody, dokładnie wymieszać i dodać do mięsa.

- KROK 4 Następnie na patelni podsmażyć szczypiorek, mięso z papryką na 2 łyżkach oleju. Dodajemy na patelnię orzechy nerkowca i smażyjemy dalej. Posiekaną świeżą pietruszkę dodajemy na koniec do mięsa i zdejmujemy z ognia. Do miski wkładamy posiekaną i posoloną kapustę pekińską. Po kilku minutach odciskamy kapustę. Dodajemy świeży pokrojony w paseczki imbir. Wciskamy sok z połowy cytryny, dodajemy 3 łyżeczki cukru, dolewamy oliwy z oliwek i doprawiamy czosnkiem granulowanym. Mieszamy wszystko dokładnie.
- KROK 5 Danie jest gotowe! Smacznego! Danie można podawać z ugotowanym ryżem surówką z kapusty pekińskiej.