

Smażony makaron z warzywkami



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	3 sztuki
makaron spaghetti	200 g
sól	
Czosnek suszony Prymat	
woda	0,5 szklanki
chili Prymat	
olej	
piers z kurczaka	0,5 kg
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Makaron gotujemy w osolonej wodzie ale nie do zupełnej miękkości. W tym czasie kroimy mięsko w kostki. Najlepsze do tego dania są piersi z kurczaka ale w moim przypadku użyłam schabu bo takowe miałam na stanie. Pokrojone mięso wrzucam na rozgrzany olej i smażę.
- KROK 2** W tym czasie marchew obieram, myję i kroję w pół talarki - dorzucam do mięsa. Obie papryki dokładnie myję, usuwam pesteczki i kroję w drobne kawałki i dorzucam do reszty. Wszystko razem podsmażam - potem przykrywam pokrywką. W szklaneczce mieszam wodę z przyprawami. Można do tego dania użyć specjalną przyprawę - gotowa kupną do dań chińskich z makaronem ale ja wolę sama taką mieszankę przygotować. Mieszam dość sporo przypraw wg upodobań z wodą.

KROK 3

.Używam czosnku, vegety, bazylii, soli i pieprzu - szczyptę lub dwie chili aby danie nabrało pikantności. Do warzyw z mięsem dorzucam ugotowany makaron i wlewam szklanę z przyprawami. Całość dokładnie ale delikatnie mieszam. Podsmażam ok 5 minut pod przykrywką. W razie potrzeby doprawiam.