

Szybka chińszczyzna



MISIEK1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
mieszanki warzyw do potraw chińskich	1 opakowanie
oliwy z oliwek	2 łyżki
sosu chińskiego	100 ml
ryż	2 woreczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w grubą kostkę. Przełożyć do naczynia i zasypać przyprawami: pikantną do kurczaka, chili i vegetą. Dodać 4 łyżki sosu sojowego i wymieszać. Odstawić na 15 minut, a następnie smażyć na oliwie z oliwek do miękkości.

Zamrożone warzywa przełożyć do garnka, posypać solą i czarnym pieprzem. Dusić pod przykryciem. Gdy będą miękkie dodać usmażonego kurczaka i sos chiński. Wszystko razem zagotować.

Podawać z ryżem ugotowanym w wodzie z 3 łyżkami vegety.