

Kurczak po chińsku w sosie czosnkowym



AGNIESZKA196



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pojedyncze piersi z kurczaka	3
małe różnokolorowe papryczki	3
ząbki czosnku	8-10
jajko	1
makaron sojowy	
chili, sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron sojowy zalewamy wrzątkiem i pozostawiamy na 3 minuty. Odcedzamy i odstawiamy. Pokrojone w paski i posolone mięso smażymy na rozgrzanym oleju. Gdy mięso nabierze białego koloru, dodajemy pokrojone w paski papryki, mieszamy dusząc przez chwilę. Zalewamy wszystko bulionem i dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawiamy przyprawami, Dusimy 15 minut.

Makaron wrzucamy na rozgrzany olej, dodajemy groszek, doprawiamy solą i pieprzem, Na koniec dodajemy jajko, Smażymy, ciągle mieszając przez 1 minutę.