

Chow main



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

marchewka

troche papryki kolorowej

jasny sos sojowy 2 łyżki

ciemny sos sojowy 1 łyżka

świeże chilli

olej

sól

pieprz

sos rybny 1 łyżka

kiełki 1 garść (fasoli)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroic w kostke, na pare minut zamarynowac w łyżce sosu sojowego jasnego. W tym czasie pokroic warzywa. Marchewke na cienkie paseczki, kapuste na kawałki, Dymke w krążki, papryke w paseczki. W woku (jeśli nie to na dużej wysokiej patelni. ew. duży rondel) rozgrzac olej wrzucic mieso przesmażyc, dołożyć do tego drobno pokrojone w paseczki warzywa i kiełki, dodać łyżkę sosu jasnego (słony wiec nie za dużo). Mieszac. Dodać łyżkę sosu rybnego. Zamieszac i przesmażyć chwilę. W międzyczasie przygotowac makaron jesli jest suszony to zalac go wrzatką odczekac 2 min, odcedzic i dodac do warzyw. Zamieszac. Dodac sos ciemny sojowy. zamieszac. Na koniec dodac pokrojone chilli jesli sa duze a jelsi takei malutkie to w calosci. Jesli ktos nie lubi zbyt ostrego to wystarczy sypanac sproszkowanego chilli ociupinke. mozna doprawic sola i pieprzem.