

Szpinak po indonezyjsku (Chah Kang Kung)



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	500 g
pierś z kurczaka	200 g
jajko ugotowane na twardo	4 szt.
papryczka chili	2 szt.
czosnek	4 ząbki
por	. kawałek 5 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak dokładnie umyć, usunąć twarde ogonki liści. Osuszyć.

W woku rozgrzać olej, wrzucić zmiażdżony czosnek oraz pokrojony w słupki wielkości zapalek imbir i smażyć minutę. Dodać pokrojone w cienkie paski mięso z kurczaka i smażyć ciągle mieszając do zrumienienia. Następnie wrzucić szpinak i dusić do momentu aż liście stracą jędrność. Dodać sos ostrygowy, pokrojone w paski papryczki chilli, sos ostrygowy oraz cukier. Dusić pod przykryciem kolejne 2 minuty. Na koniec dodać rozprowadzoną kilkoma łyżeczkami wody mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą. Dodać pokrojone na ćwiartki jaja na twardo. Dusić pod przykryciem ok. 3 minuty.