

Chińskie noodles z kurczakiem i kapustą



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka - jedna podwójna

ciemny sos sojowy 3 łyżki,

jasny sos sojowy 2 łyżki

pół łyżeczki soli

pieprz

zielone cebulki 2-3

kapusta pekińska

sezam

makaron chiński typu noodle

czosnek 1 ząbek

wino ryżowe odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w małe kostki, polewamy sosem sojowym jasnym, skrapiamy winem, solimy, dodajemy pieprzu i odstawiamy do zamarynowania na 20 minut. W tym czasie gotujemy makaron wg przepisu na opakowaniu i odcedzamy. Na woku rozgrzewamy trochę oleju (najlepiej sezamowego) i wrzucamy posiekany czosnek. Smażymy przez chwilę, po czym dodajemy zamarynowanego kurczaka. Mięso smażymy i zdejmujemy z woka. Szatkujemy kapustę i siekamy cebulkę. Ponownie rozgrzewamy woka i wlewamy trochę oleju.

Wrzucamy cebulkę, a po chwili dodajemy kapustę. Smażymy mieszając około 2 minuty i zdejmujemy z woka. Odcedzony makaron wrzucamy na rozgrzany olej (musi być go trochę więcej, żeby makaron nie przywierał). Smażymy go przez chwilę po czym dodajemy mięso i kapustę. Ja jednak nie smażyłam makaronu w oleju tylko dodałam makaron do woka z kapustą, miesem i wszystko razem wymieszałam i skropiłam sosem sojowym ciemnym chwilke podsmażyłam. Smacznego

