

„Chińskie piersi” :-)



KOZUSZKA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	2
kapusta biała	5 listków
cebula	1 duża
pieczareki całe	300g
sos sojowy	1
papryka czerwona	300g
ryż	2 woreczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 piersi z kurczaka pokroić w paski otoczyć w mące ziemniaczanej podsmażyć na złoty kolor na rozgrzanym oleju.

Usmażyć na osobnej patelni 300g pieczarek dodać świeżą żółtą, czerwoną i zieloną paprykę pokrojoną w paski,

5 listków białej kapusty oraz dużą cebulę również pokrojone w paski wszystko podusić ok. 10 minut.

Połączyć usmażone piersi z warzywami dodać 8 łyżeczek sosu sojowego Tao Tao, dosolić do smaku i dodać trochę przyprawy chińskiej.

Razem 10 min podusić. Na koniec do pół szklanki wody dodać 1 płaską łyżkę mąki ziemniaczanej 1 łyżeczkę sosu sojowego

wymieszać wlać do wszystkiego i zagotować. I gotowe POLECAM!

Można podawać z ryżem lub makaronem.