

Kurczak po chińsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	400 g
ryż	300 g
olej	2 łyżki
Mój przepis na danie chińskie Prymat	1 opakowanie
pieczarki	4 szt.
papryka czerwona	1/4 szt.
woda	300 ml
papryka żółta	1/4 opakowania
papryka zielona	1/4 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki
- KROK 2 Mięso z kurczaka pokroić w cienkie paseczki i podsmażyć na 2 łyżkach oleju. Podczas smażenia mięsa dodaj 4 pieczarki i paprykę pokrojoną w kostkę.
- KROK 3 Zawartość torebki wsypać do 300 ml zimnej wody, dokładnie wymieszać i dodać do mięsa. Całość zagotować - mieszając, aby się nie przypaliło. .
- KROK 4 Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez około 10 min od czasu do czasu mieszając.
- KROK 5 Danie jest gotowe! Smacznego! Danie można podawać z surówką z kapusty pekińskiej