

Kurczak po chińsku z ryżem, papryką i ananasem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 g
Mój przepis na danie chińskie Prymat	1 opakowanie
ryż	300 g
olej	2 łyżki
papryka czerwona	1 szt.
ananas z puszki	4 krążki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Mięso z kurczaka pokroić w cienkie paseczki i podsmażyć z pokrojoną w paski czerwoną papryką na 2 łyżkach oleju.
- 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 minut, od czasu do czasu mieszając i dodając pokrojonego ananasa.
- KROK 5 Danie jest gotowe! Smacznego! Można je podawać z surówką z kapusty pekińskiej.