

Kurczak po japońsku



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryki chilli	20 g
liści kapusty młodej	10
kurczaka	2 kg
makaronu świderki	1 kg
pieprz	
papryki słodkiej	1/2 kg
ryż	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę słodką bez pestek pokroić w kosteczkę. Jeden kilogram ryżu i makaron ugotować. Liście kapusty też ugotować, W liście kapusty owinąć kurczaka. Doprawić papryczką chili i resztą przypraw i piec ok. 40min. na 150 stopniach. Podawać na ciepło