

Danie chińskie



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 piersi z kurczaka

garść fioletowej fasoli

po połowie papryki czerwonej, zielonej i żółtej

kilka grzybów chińskich mun

po garści kukurydzy i groszku

sos sojowy

przyprawy

do smaku

kalafior

kilka kawałek

ryż

2 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zalać wrzątkiem i parzyć ok. 30min. W tym czasie wstawić ryż z 2 łyżkami warzywka. Po ugotowaniu wysypać ryż do garnka. Piersi z kurczaka pokroić w słupki i usmażyć doprawiając solą, carry i pieprzem. Gdy zacznie dochodzić wlać sos sojowy. Po usmażeniu przełożyć mięso do garnka z ryżem. Dodać pokrojone w paski grzybki. Wsypać kukurydzę i groszek. Papryki pokroić w cieniutkie paski, cebulę w krążki i usmażyć na oleju z dodatkiem przypraw. Wszystko przełożyć do garnka. Doprawić przyprawą chińską i wymieszać. Smacznego.