

## Kurczak ala wok



**LIDIA11**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>pierś z kurczka</b> | 250 gram |
| <b>papryka</b>         | 1        |
| <b>makaron</b>         | 50 gram  |
| <b>oliwki</b>          |          |
| <b>sos sojowy</b>      |          |
| <b>grzyby leśne</b>    |          |
| <b>cukier</b>          | 1 łyżka  |
| <b>sól</b>             |          |
| <b>cebula</b>          | 1        |
| <b>chili</b>           |          |
| <b>oliwa</b>           |          |
| <b>pieprz</b>          |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w paseczki. Na patelni smażymy przez ok. 4 minuty kurczaka i cebulę na oliwie z oliwek, dodajemy sól i pieprz. Dodajemy paprykę. Trzymamy na ogniu ok. 3 minuty. Dodajemy grzyby. Smażymy przez ok. 3 minuty. Dodajemy oliwki i makaron. Zostawiamy na małym ogniu i ruszamy od czasu do czasu. Dodajemy sos sojowy, łyżkę cukru i chili. Przemieszcza łyżką i zostawiamy na ogniu przez ok 3 minuty. Podajemy ciepłe do jedzenia.