

Bardzo szybka Niby-chińszczyzna

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7159**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron z zupki chińskiej
- Pierś kurczaka
- pieczarki
- papryka
- cebula
- kapusta pekińska
- ketchup
- sos sojowy
- cytryna
- Miód

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka pokroiłam w cienkie paseczki.
- 2 Poszatkowałam w miarę drobno kapustę pekińską, cebulę, 3 pieczarki i paprykę pokroiłam w paseczki - wyszło ok. 2 pełne garści warzyw.
- 3 Przygotowałam w kubeczku sos: 5 łyżek pikantnego ketchupu, łyżka sosu sojowego, sok z 1 plasterka cytryny, 2 łyżeczki płynnego miodu.
- 4 Na gorącą oliwę wrzuciłam kurczaka.
- 5 Makaron z 2 zupek chińskich zalałam wrzątkiem - na resztę działań mamy 3 minuty.
- 6 Smażyłam kurczaka 2,5 minuty co jakiś czas mieszając.
- 7 Dodałam warzywa smażąc 1 minutę
- 8 Odcedziłam makaron i dodałam na patelnię, polałam sosem i dokładnie wymieszałam. Gotowe. Jak widzicie, przygotowanie tego dania zajmuje nie więcej 10 minut. A jest tak smaczne, że je się jeszcze krócej.

Twoje notatki do przepisu: