

Chiński makaron różności

Autor: **wellina**Przepisów: **21** Ocena: **3274**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron chiński instant, opakowanie
- pierś z kurczaka, 1 duża
- krewetki koktailowe, 20 dkg
- mieszanka warzyw chińskich /z grzybami mun i bambusem/, 1/2 opakowania
- cebula, 1 duża
- jajko, 1 duże
- sól, pieprz, imbir, papryka słodka, sos sojowy, czosnek
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować marynatę do kurczaka: czosnek, paprykę słodką, imbir i sos sojowy, sól, pieprz wymieszać z 3 łyżkami oleju. Pierś z kurczaka pokroić w paseczki i zalać przygotowaną mieszanką. W zależności od tego czy dysponujemy czasem, pozostawić mięso na kilka godzin w lodówce /można też smażyć od razu/. Na patelni lub najlepiej w woku zeszklić cebulę pokrojoną w piórka i dodać kurczaka. Po 5 minutach dodać mieszankę warzywną /rozrożoną/i wszystko wymieszać. Po kolejnych 5 minutach dołożyć krewetki. Następnie dorzucić już miękkie makaron i wszystko doprawić wedle upodobań /ja lubię wersję na ostro/. Na koniec wlać rozmącone jajko i wszystko dokładnie wymieszać przez jakieś 3 minutki. Danie gotowe i na prawdę przepyszne.

Twoje notatki do przepisu: