

# Chinszczyzna



Autor: **atka24**  
Przepisów: **18** Ocena: **371**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- piersi z kurczaka, 2
- duża cebula, 1
- marchew, 1
- cukinie, 2
- paczka makaronu ryżowego
- czosnek, ząbek
- imbir
- sos sojowy
- tabasco
- sol
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 piers z kurczaka pokroić w cienkie paseczki zalac 3 łyżkami sosu sojowego dodac pokrojony czosnek i tabasco odstawić
- 2 pokroić wszystkie warzywa na paseczki tego samego wymiaru (mniej więcej)
- 3 zagotować makaron i odstawić
- 4 w woku z 2 łyżkami oliwy usmazyc kurczaka razem z sosem sojowym, smazyc jakies 5 min odstawić
- 5 w tym samym woku bez mieska smazyc w następującej kolejności warzywa w odstepie 1 minuty; cebule, marchew, cukinie po 5 min dodac usmazonego kurczaka i ugotowany makaron doprawic imbirem sosem sojowym i tabasco

## Twoje notatki do przepisu: