

CHINSZCZYZNA PO MOJEMU



Autor: **koniprzepisy**
Przepisów: 3 Ocena: 8



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 2 duże
- ryż, 4 woreczki
- papryka, 1 czerwona 1 zolta 1 zielona
- fix do potraw chinskih, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować ryż w osolonej wodzie do miękkości. Następnie pokroić piersi z kurczaka w kosteczkę i podsmażyć na patelni na złoty kolor na niewielkiej ilości oleju. Paprykę spaz wrzatkami, aby skórka trochę zmiękła, przekroić na pół i opróżnić z pestek. Następnie pokroić na kosteczkę wszystkie papryki. Do rondelka wleć na dno olej, tylko na dno nie więcej i wsyp papryki, dusz pod przykryciem aż do miękkości, od czasu do czasu chwyci przykrywkę i rondel i wstrząsnij, aby się papryka nie przypaliła. Jak piersi z kurczaka się podsmażyły, wsyp do nich paprykę i wymieszaj, a następnie zalej fixem. Rozrob go według przepisu na opakowaniu. Poczekaj, aż zgęstnieje i gotowe. Ryż wyłóż na talerz, polej sosem. **SMACZNEGO!**

Twoje notatki do przepisu: