

# Cińszczyzna po mojemu

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2888**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Pierś kurczaka, 1 podwójna
- marchewka, 1 sztuka
- por, 1/2
- pieczarki, 6-7
- Papryka czerwona, 1/2
- przyprawa chińska knorr, 1 opakowanie
- przyprawa chińska Kamis, ok połowy
- sos sojowy, 1 łyżka
- olej do smażenia, sól, pieprz pikantna mies zanka pieprzów do smaku
- seler korzeń, mały kawałek

## Sposób przygotowania:

- 1 Na oleju podsmażyłam marchewkę z selerem. W tym czasie pokroiłam pierś w paski, dodałam do marchewki i selera. Od czasu do czasu mieszałam. W tym czasie pokroiłam pora dodałam do reszty, potem pieczarki i paprykę. Następnie sos sojowy, rozrobiłam fix knorr dodałam do potrawy, przyprawę Kamis. Chwilkę gotowałam i gotowe. Podałam z ryżem.

## Twoje notatki do przepisu: