

Domowa chińszczyzna...



Autor: **general1**
Przepisów: 2 Ocena: 86

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2 filety z kurczaka - duże
- 2 duże kiełbasy (ostre)
- dwie cebule
- 30 dag mrożonki chińskiej
- puszka kukurydzy
- puszka groszku
- puszka czerwonej fasolki
- koncentrat pomidorowy
- przyprawy:
- pieprz i sól
- sos tabasco (wedle uznania)
- przyprawa grilowa, ostra
- curry
- ryż

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie. Filety oraz kiełbasę kroimy w małe paseczki, cebule w pół talarki. Mięso doprawiamy przed smażeniem przyprawami. Wrzucamy mięso wraz z cebulą na rozgrzany tłuszcz do brytfanki lub garnka i smażymy do zarumienienia, następnie dodajemy mrożonkę chińską, podlewamy małą ilością wody i dusimy. W połowie duszenia dodajemy warzywa z puszki koncentrat pomidorowy i dusimy do miękkości. Na końcu dodajemy przyprawiamy do smaku sosem tabasco. Gotowe danie możemy podawać jako zupę lub zagęścić i podawać z ryżem na talerzu jak wyżej na obrazku. Życzę smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: