

Kurczak z pędami bambusa, kiełkami fasoli mung i papryką



Autor: **leopard28**

Przepisów: **131** Ocena: **2505**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 2 podwójne
- pędy bambusa, słoiczek
- kiełki fasoli MUNG, słoiczek
- Papryka czerwona, 1
- papryka żółta, 1
- czosnek, 4 ząbki
- cebula czerwona, 1
- imbir, ok 10 cm
- sos sojowy, 2-4 łyżki
- sos ostrygowy, 1-2 łyżki
- szczypiorek
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurczaka pokroić w paski. To samo zrobić z papryką. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek zmiążyć, imbir pokroić na drobne kawałeczki. Szalotkę pokroić w prążki.
- 2 Na patelnię wlać niewielką ilość oliwy z oliwek. Następnie dodać kurczaka, smażyć aż zarumieni się. Podsmażonego kurczaka zdjąć z patelni. Następnie na rozgrzaną patelnię wrzucić czosnek, cebulę i imbir i smażyć około 5 minut. Dodać paprykę, pędy bambusa, kiełki fasoli mung. Dodać sos sojowy i sos ostrygowy. Dusić kilka minut na małym ogniu. Przyprawić według uznania. Gdy papryka zmięknie danie można podawać. Wcześniej potrawę posypać szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: