

Kurczak z ryżem i warzywami po chińsku



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **563** Ocena: **14804**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 woreczki brązowego ryżu
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 cebula
- 500 g piersi z kurczaka
- 500 g mrożonej mieszanki warzyw po chińsku
- 3 łyżki sosu sojowego
- Pieprz
- łyżeczka papryki (wg upodobań słodka lub ostra)
- 1 łyżeczka tartego świeżego imbiru
- 1 łyżka oleju
- ewentualnie słodko-pikantny sos chili do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu z dodatkiem kurkumy. Cebulę siekamy w kosteczkę i podsmażamy na oleju na dużej patelni lub w woku. Dodajemy pokrojone w kostkę mięso, przyprawiamy sosem sojowym, pieprzem i papryką i smażymy na złoto. Dorzucamy warzywa (bez rozmrażania), imbir i smażymy razem na średnim ogniu przez około 15 minut, aż warzywa zmiękną. Mieszamy wszystko z odsączonym ryżem. Jeśli lubicie na pikantnie polecam polanie sosem chili :) Smacznego :)

Więcej na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)

Twoje notatki do przepisu: