

Pyszny makaron ryżowy z kurczakiem i warzywami

Autor: **endzi**

Przepisów: 2 Ocena: 4



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu ryżowego tao-tao
- 1 mały brokuł
- poł kalafiora
- 1 podwojny filet z kurczaka
- 50 ml sosu sojowego tao-tao
- 1 marchewka
- oliwa
- 1 cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę marynujemy w połowie sosu sojowego i odstawiamy na 20 minut do lodówki. W tym czasie podzielonego brokula i kalafiora obgotowujemy przez chwile we wrzącej wodzie, warzywa mają być półtwarde. Warzywa odcedzamy z wody. Marchewkę kroiemy w cienkie słupki. Cebulkę pokrojona w kostkę szklimy na oliwie. Zamarynowanego kurczaka smazymy na rozgrzanej oliwie na złoty kolor, gdy już mięso będzie złociste dodajemy cebulkę oraz pozostałe warzywa wszystko dusimy przez około 10-15 minut dodając resztę sosu sojowego. Makaron ryżowy przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu. Następnie odcedzamy i dodajemy do kurczaka jeszcze chwile dusimy. doprawiamy do smaku. danie podajemy od razu gorące. smacznego

Twoje notatki do przepisu: