

Pyszny makaron ryżowy z kurczakiem i warzywami

Autor: **endzi**

Przepisów: 2 Ocena: 3



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 opakowanie makaronu ryżowego tao-tao
- 1 mały brokul
- 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 lodowki. W tym czasie podzielonego brokula i kalafiora obgotowujemy przez chwile we wrzacej wodzie, warzywa maja byc poltwarde. Warzywa odcedzamy z wody. Marchewke krimy w cienkie slupki. Cebulke pokrojona w kostke szklimy na oliwie. Zamarynowanego kurczaka smazymy na rozgrzanej oliwie na zloty kolor, gdy juz mieso bedzie zlociste dodajemy cebulke oraz pozostale warzyw wszystko dusimy przez okolo 10-15 minut dodajac reszte 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 gorace. smacznego

Twoje notatki do przepisu: