

Chińszczyzna

Autor: **Goblinek**Przepisów: **49** Ocena: **1133**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- kawałek świeżego imbiru
- 2 cebule
- 4 łyżki sosu sojowego
- 6 łyżek bulionu
- przyprawa kuchni chińskiej
- 1 czerwona papryka
- garść pędw bambusa
- kilka grzybków mun
- 1 duża marchewka
- garść zielonego groszku

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi kurczaka pokrój na małe kawałki, dodaj sos sojowy i usmaż na oleju. Dodaj posiekaną cebulę i imbir. Chwilę razem smaź.
- 2 Paprykę i marchewkę pokrój w paski, wymieszaj z bambusem i grzybami. Dodaj do mięsa i smaź razem chwilę. Podlej bulionem i dosyp przyprawę kuchni chińskiej. Znow chwilę razem smaź. Najlepiej smakuje z chińskim makaronem.

Twoje notatki do przepisu: