



przepisy.pl

# Japche – makaron ryżowy z kurczakiem w grillowej marynacie



 20 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- makaron ryżowy koreański - 250 gramów
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- dynia, np. hokkaido - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki
- sos sojowy słodki - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej sezamowy - 4 łyżki
- szpinak świeży - 200 gramów
- limonka - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- ziarna sezamu - 2 łyżki
- sos rybny - 3 łyżki
- olej roślinny - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka pokrój w cienkie paseczki i wymieszaj je z łyżką oleju sezamowego i łyżką sosu sojowego oraz z przyprawą Koreański Grill Knorr. Mięso odstaw w chłodne miejsce na kilka godzin.
2. Makaron ugotuj według wskazówek podanych na opakowaniu. Następnie przepłucz go pod zimną wodą. Podziel mięso na mniejsze kawałki i odstaw na bok.
3. Marchew, dynię, cebulę i paprykę pokrój w cienkie paseczki. Szczypior poszatkuj. Pieczarki pokrój w plastry. Następnie posiekaj czosnek i natkę kolendry, a imbir zetrzyj na tarce oraz wyciśnij sok z limonki.
4. W misce roztrzep dwa jajka i usmaż z nich omlet, po czym pokrój go w paseczki.
5. Piersi kurczaka usmaż w woku na rozgrzanym oleju lub grilluj. Mięso odłóż na bok, a na tej samej patelni obsmaż cebulę, paprykę, marchew, dynię, pieczarki i szpinak. Warzywa smażyć tylko chwilę, aż zrobią się szkliste. Dodaj z powrotem mięso, wlej olej sezamowy, sosy sojowy i rybny oraz sok z limonki. Połącz z makaronem. Całość dokładnie wymieszaj i przez chwilę gotuj. Gotowe danie podawaj posypane szczypiorem, kolendrą oraz ziarnami sezamu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)