



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- ryż w woreczku - 2 sztuki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 200 gramów
- por - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- pędy bambusa - 3 łyżki
- sos sojowy - 4 łyżki
- oliwa - 0.5 szklanek
- imbir - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj wedle przepisu na opakowaniu.
2. Kurczaka pokrój na paseczki i dodaj do niego sos sojowy oraz cukier. Wymieszaj i wstaw do lodówki na 15 minut.
3. Białą część pora pokrój na krążki, kapustę i cebulę posiekaj, a marchew i paprykę pokrój na paski.
4. Na patelni rozgrzej połowę oliwy i wrzuć wszystkie warzywa oraz pędy bambusa. Smaż kilka minut, aby warzywa zmiękły. Następnie zdejmij je na talerzyk
5. Wlej na patelnię pozostałą oliwę i podsmaż kurczaka. Następnie dodaj ugotowany ryż.
6. Dodaj wszystkie warzywa oraz imbir.
7. Na końcu wlej do potrawy pół szklanki wody i dodaj bulionetkę Knorr. Całość duś przez kilka minut aż wszystkie składniki dobrze się połączą.