



Chińska potrawka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 500 gramów
- groszek cukrowy - 1 opakowanie
- imbir - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bulion - 700 mililitrów
- sos sojowy - 2 łyżki
- trawa cytrynowa - 1 łyżka
- Kiełki bambusa - 1 opakowanie
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój na pół, większe na cztery. Czosnek i imbir drobno posiekaj.
2. W szerokim rondlu rozgrzej olej i podsmaż czosnek, imbir, a następnie mięso.
3. Jak całość nabierze rumianych kolorów dodaj pieczarki. Smaż tak długo, aż woda z grzybów wyparuje.
4. Fix Knorr wymieszaj z bulionem i wlej do mięsa. Duś powoli około 20 minut.
5. Dodaj groszek, sos sojowy i przyprawy. Duś, aż wszystko lekko zgęstnieje. Podawaj posypane kiełkami. Najlepiej smakuje z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl