



przepisy.pl

Chiński kurczak z pieczarkami

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- sos sojowy - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- olej - 0.3 szklanek
- imbir
- cebula dymka 2szt
- Czosnek 2 ząbki

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

Sposób przygotowania:

1. Skrój kurczaka w paski, imbir posiekaj i wszystko pokrop sosem sojowym a następnie odstaw na 10 minut.
2. Duże pieczarki pokrój w mniejsze części a małe zostaw w całości.
3. W międzyczasie rozgrzej w woku 4 łyżki oleju i włóż na niego pieczarki. Smaż przez 5 minut nie przestając mieszać aż zrobią się rumiane.
4. Kurczaka panieruj w mące ziemniaczanej i smaż krótko na pozostałym oleju mieszając co jakiś czas. Jak kurczak nabierze rumianych kolorów dodaj pieczarki o raz cebule dymkę pokrojoną w paseczki. Dokładnie wszystko wymieszaj i podawaj.
5. W moździerzu wymieszaj kostki Knorr z czosnkiem.
6. Taką mieszankę wsyp do pieczarek i jeszcze chwilę podsmaż. Następnie przełóż pieczarki na osobny talerzyk.

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