




przepisy.pl

## Chiński kurczak z ryżem i jajkiem



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- ryż długoziarnisty - 300 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 2.5 szklanki
- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka kukurydziana - 25 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier brązowy - 25 gramów
- olej słonecznikowy - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- groszek - 100 gramów
- masło - 15 gramów
- sos sojowy ciemny - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Dobrze umyty ryż włóż do garnka, zalej słoną wodą i ugotuj według przepisu na opakowaniu.
2. Pokrój kurczaka w cienkie paski i odłóż. Zmieszaj przyprawę chińską, mąkę, sos sojowy, roztrzepane jajko oraz cukier.
3. Cebulę, marchew i paprykę pokrój w małą kostkę a czosnek zmiażdż. Cały czas mieszając smaż warzywa w woku przez 5 minut.
4. Fix Knorr zmieszaj z 50 ml zimnej wody.
5. W powstałej panierce obtocz mięso a następnie usmaż je na dużym ogniu na gorącym oleju. Jeśli zostanie trochę panierki, usmaż ją wraz w mięsem. Następnie odłóż całość na talerzyk.
6. Teraz dodaj do nich przygotowane mięso i ryż.
7. Wlej płyn do potrawy, dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze przez 5 minut. Natychmiast podawaj.

---

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)