



przepisy.pl

Chiński makaron ryżowy z kurczakiem i warzywami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- chiński makaron ryżowy - 150 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- cebula dymka - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- słonecznik w karmelu - 2 łyżki
- orzeszki ziemne niesolone - 1 łyżka
- słodko-pikantny sos chilli - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Do zagotowanej wody wrzuć makaron na 2-3 minuty. Odcedź i polej zimną wodą.
2. W woku smaź na oleju pierś z kurczaka pokrojonego kostkę, popieprz, posól pierś, dodaj przyprawę "Fix kurczak w sosie miodowym".
3. Do kurczaka dodaj: * cebulę dymkę ze szczypiorkiem pokrojoną w kostkę * połowę papryki czerwonej, zielonej i żółtej pokrojonych w paski * ok 6 pieczarek pokrojonych w plastry * 1 marchew pokrojoną w cieńkie paseczki * według uznania słonecznik w karmelu i orzeszki ziemne
4. Gdy kurczak będzie zarumieniony a warzwa staną się miękkie wbij jedno jajko, rozmieszaj je z warzywami i mięsem.
5. Na koniec wlej ok. 3 łyżek sosu chilli słodko-pikantnego. Smaź jeszcze ok 3 minut.
6. Mięso i warzywa podawaj na makaronie ryżowym. Smacznego! :)

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