




przepisy.pl

Kluski ryżowe z kapustą pekińską i kurczakiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 1 łyżka
- seler naciowy - 1 sztuka
- sos sojowy - 1 łyżka
- sok z limonki - 4 łyżki
- imbir - 1 sztuka
- filet z kurczaka - 300 gramów
- mięta - 2 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- Młoda cebulka - 4 sztuki
- czosnek marynowany - 3 sztuki
- makaron ryżowy wstążki - 200 gramów
- ostre chili - 1 sztuka
- Wątróbka z kurczaka - 2 sztuki
- Kapusta pekińska poszatkowana - 1 sztuka
- Treść kroku
- Makaron moczyć około 15 minut w gorącej wodzie. Odcedzić.
- Czosnek, imbir, cebulkę i chili smażyć około 1 minuty na rozgrzanym oleju, dodać mięso, wątróbkę, smażyć około 10 minut.
- Dodać seler, marchewkę, smażyć 3 minuty. Dodać kapustę, sok z limonki, wymieszać.
- Dodać makaron, wymieszać posypać miętą i marynowanym czosnkiem.

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

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