



przepisy.pl

Makaron ryżowy z kurczakiem i sosem słodko kwaśnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron ryżowy - 300 gramów
- Sos słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ziarno sezamu - 1 łyżka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- olej do smażenia
- bulion drobiowy - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej ciepłą wodą i odstaw, aż zmięknie.
2. Mięso potnij w paski, opanieruj w mące ziemniaczanej i podsmaż na szerokiej patelni lub woku.
3. W tym czasie pokrój cebulę i paprykę w paski i dodaj w mięsa.
4. Gdy wszystko będzie rumiane, wlej sos słodko-kwaśny Knorr.
5. Teraz dodaj odcedzony makaron. Jeśli potrawa wyda ci się zbyt gęsta, dodaj bulion drobiowy.
6. Wszystko dokładnie wymieszaj i przełóż do misek. Po wierzchu posyp posiekaną kolendrą i ziarnami sezamu. Natychmiast podawaj.

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