



# Makaron Soba

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- makaron soba - 400 gramów
- marchew - 200 gramów
- czerwona papryka - 200 gramów
- brokuł - 100 gramów
- świeże kiełki sojowe - 5 gramów
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 100 gramów
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- czarny sezam - 1 łyżeczka
- biały sezam - 1 łyżeczka
- olej słonecznikowy - 2 łyżki
- sos sojowy - 50 mililitrów
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- ocet ryżowy - 50 mililitrów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- starty świeży imbir - 1 sztuka
- papryka chilli - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w cienkie paski, zalej sosem sojowym, dodaj brązowy cukier, ocet ryżowy, posiekany czosnek i ostrą paprykę chilli. Dodaj olej sezamowy i starty imbir. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, pozostaw na 30 minut.
2. Paprykę, marchew i cebulkę dymkę pokrój w cienkie paski. Szczypior z dymki potnij na trzycentymetrowe kawałki, z brokuła wytnij małe różyczki.
3. W osolonej wodzie ugotuj makaron soba. Na patelni, wraz z całą marynatą, podsmaż kurczaka. Na koniec połącz z warzywami, podlej kilkoma łyżkami wody i dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr. Całość smaź, cały czas mieszając, aż esencja zupełnie się rozpuści.
4. Wszystko razem połącz z makaronem oraz kiełkami sojowymi. Podawaj na ciepło lub w formie sałatki na zimno, posypaną ziarnem sezamowym na wierzchu.

---

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)