



przepisy.pl

## Makaron z orzechami po chińsku



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 500 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- makaron jajeczny drobny - 1 opakowanie
- kapusta pekińska - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 10 mililitrów
- orzeszki ziemne - 120 gramów
- woda - 250 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka ugotuj. Następnie wystudź i porwij palcami na nitki.
2. Makaron zalej wrzątkiem, pozostaw na 5 minut, następnie odcedź.
3. Na rozgrzanej dużej patelni zeszklij posiekany czosnek i dodaj pokruszone orzechy.
4. Dodaj kurczaka i poszatkowaną kapustę.
5. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml wody i dodaj do pozostałych składników.
6. Dodaj makaron i całość gotuj jeszcze ok. 3 minut, mieszając dokładnie. Możesz przygotować taki makaron również z innymi orzechami, np. nerkowcami.

---

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)