



przepisy.pl

Makaron z wędzonym kurczakiem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron ryżowy - 250 gramów
- kurczak wędzony - 400 gramów
- fasola zielona - 150 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- zielony groszek - 150 gramów
- cebula dymka - 2 sztuki
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- olej arachidowy - 1 szklanka
- sok z limonki - 0.3 szklanek
- sos chilli - 1 łyżka
- sos hoisin - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej wrzątkiem, a następnie odcedź. Posyp go mąką i wymieszaj, aby się obtoczył.
2. Fasolę pokrój na paski. W garnku ugotuj fasolę oraz groszek i odcedź.
3. Olej arachidowy dokładnie wymieszaj z sokiem z limonek, sosem chili, sosem hoisin, połową szklanki wody oraz sosem sałatkowym Knorr.
4. Na rozgrzanej oliwie podsmaż makaron, aby delikatnie zbrązowiał i zrobił się chrupiący, po czym odsącz go.
5. Kurczaka pokrój na większe kawałki, a cebulę posiekaj. Mięso wymieszaj z cebulą, fasolą i groszkiem.
6. Na talerzyki ułóż makaron, na to kurczaka z warzywami i wszystko polej sosem.

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