



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- czerwone papryki - 2 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 sztuka
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 sztuka
- groszek cukrowy - 100 gramów
- brokuły - 100 gramów
- marchew - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- świeży imbir - 2 cm kawałek - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- trawa cytrynowa - 2 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- sos sojowy - 1 łyżka
- sos rybny - 1 łyżka
- olej sezamowy

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyść i drobno pokrój. Białą część trawy cytrynowej posiekaj. Czosnek rozdrobnij, zetrzyj skórkę z limonki, po czym zetrzyj imbir.
2. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę. Następnie skrop sokiem z limonki i usmaż na złoty kolor. Dodaj rozdrobnione warzywa oraz trawę cytrynową i smaż przez 6 minut.
3. Dopraw całość czosnkiem, skórką limonki, imbirem oraz przyprawą Knorr. Podgrzewaj na małym ogniu, pod przykryciem, przez 20 minut.
4. Wymieszaj wodę z kostką Bulionu na włośczyźnie Knorr, sosem rybnym oraz sosem sojowym.
5. Jajka wymieszaj z wystudzonym wywarem, a następnie roztrzep widelcem z mąką.
6. Na rozgrzanym na patelni oleju usmaż kolejno 2 omlety. Razem z nadzieniem składaj je w koperty. Resztę nadzienia ułóż na wierzchu. Przed podaniem udekoruj posiekaną dymką.