



przepisy.pl

# Ryż z chińskim sosem

 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- marchew - 2 sztuki
- por - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 szklanka
- margaryna - 2 łyżki
- zielona papryka - 0.75 sztuk
- papryka czerwona - 0.75 sztuk
- curry - 1 opakowanie
- papryka żółta - 0.75 sztuk
- ryż w woreczku - 4 sztuki
- pędy bambusa w słoiku - 1 opakowanie
- filet kurczaka - 1 sztuka
- kielki fasoli w słoiku - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj, odcedź i wymieszaj z 0.5 łyżeczki curry. Resztę curry wymieszaj z mlekiem.
2. Marchewki i pory pokrój w talarki, papryki w słupki, a mięso w kostkę
3. Bambusa i kielki osącz.
4. Na rozgrzaną margarynę wrzuć mięso i usmaż, dodaj warzywa i pędy bambusa. Duś do czasu, gdy marchewka zmięknie.
5. Wsyp kielki i zalej mlekiem. Wymieszaj i posól . Podawaj z ryżem.

---

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)