



przepisy.pl

Smażony makaron chow mein z kurczakiem - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- makaron chow mein - 200 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- papryczka chilli - 1 sztuka
- świeży imbir - 1 łyżeczka
- zielona fasolka - 80 łyżeczek
- mini kukurydza - 1 opakowanie
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 3 łyżki
- cherry - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- cebula dymka - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w cienkie paski. Następnie przełóż do miski, dodaj sos sojowy, olej sezamowy, cherry oraz mąkę ziemniaczaną. Dokładnie wymieszaj i pozostaw w takiej marynacie przez 20 minut.
2. Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu. Następnie odcedź go. Z fasoli odetnij końcówki i obgotuj ją, aby lekko zmiękła.
3. Na patelni lub w woku rozgrzej olej. Dodaj kurczaka wraz z marynatą, po chwili smażenia dodaj posiekaną cebulę dymkę, posiekane chili, zmiążdżony czosnek i drobno posiekany imbir.
4. Dodaj teraz przygotowaną wcześniej fasolkę oraz pokrojoną w mniejsze kawałki kukurydzę.
5. Fix Knorr wymieszaj z połową szklanki wody. Wlej płyn na patelnię. Całość krótko zagotuj, połącz z makaronem. Dokładnie wymieszaj i natychmiast podawaj.

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