



przepisy.pl

Spaghetti z patelni po chińsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 35 dekagramów
- makaron spaghetti - 35 dekagramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- mieszanka chińska mrożona - 150 gramów
- olej - 2 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- woda - 50 mililitrów
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu.
2. Pierś z kurczaka pokroić na paski, cebulę pokroić w piórka, a paprykę również w paski. Na oleju podrumienić kurczaka, dodać paprykę, cebulę i bukiet chiński. Chwilę smażyć razem.
3. Całość przełożyć na bok. Wbić jajko, przesmażyć, a potem połączyć z całością. dodać ugotowany makaron, wymieszać.
4. Fix wymieszać z wodą i dodać do makaronu. Gotować całość jeszcze ok 5 minut. Przełożyć na talerze.

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