



przepisy.pl

Tajski smażony makaron

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron ryżowy - 250 gramów
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- sos rybny - 2 łyżki
- sos chilli - 4 łyżki
- olej - 80 unit
- szczypiorek - 1 pęczek
- orzeszki ziemne - 0.2 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- kiełki soi - 1 szklanka
- krewetki koktajlowe - 100 gramów
- pierś z kurczaka - 150 gramów
- sok z limonki - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz makaron w gorącej wodzie przez 10 minut, odsącz.
2. Na woku rozgrzej olej, wrzuć czosnek, pokrojone w kostkę mięso z kury oraz krewetki. Smaż 5 minut.
3. Szczypiorek posiekaj i dodaj. Zamieszaj.
4. Następnie dodaj makaron i smaż 1 minutę.
5. Wymieszaj składniki sosu; sos tajski chilli, sos rybny, sok z limonki oraz Fix Knorr.
6. Wlej całość do potrawy w woku.
7. Dodaj ubite jajko i smaż aż się zetnie. Na koniec dodaj kiełki i smaż 1 minutę. Podawaj na talerzu posypane orzeszkami ziemnymi.

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