

warzywa po chińsku

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



nie tylko dla chińczyków

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- oliwa -
- pierś z kurczaka -
- cebula -
- curry -
- pieprz -
- papryka -
- marchewka -
- cukinia -
- fasola szparagowa -
- kapusta -
- grzyby -
- sos sojowy -
- ryż -

Etapy przyrządzania:

- 1.** do woka wlewamy oliwę i podsmażamy pokrojona w kosteczki pierś z kurczaka następnie wrzucamy pokrojona w kosteczki cebulki i przyprawy odrobina curry, pieprz cayenne, zwykły pieprz, paprykę ostrą (według uznania) następnie paprykę pokrojona w kosteczki, cukinię pokrojona w kosteczki, fasolki szparagowe, kapustę posiekana, marchewkę pokrojona w ćwiartki, ugotowane grzybki wraz z odrobina wody w której się gotowały, sos sojowy i wody. gotować aż wszystko będzie miękkie. cały czas mieszając. można dodawać również inne warzywa według uznania. podawać z ryżem