

Kurczak 5 smaków

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Kurczak w 5 smakach- prawie po chińsku:)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z piersi kurczaka -
- Czerwone papryki - 1 duża szt.
- Cukinia - 1 szt.
- Sos sojowy - 1 łyżka(i)
- Cebula - 1 szt.
- Mieszanka chińska -
- Grzyby Mun - kilka szt.
- Przecier pomidorowy - 2 łyżka(i)
- Czosnek - 3 ząbek(ząbki)
- Przyprawa do kuchni chińskiej - 1/2 op.
- Ryż- na 4 porcje -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przygotowujemy marynatę z czosnku (drobno pokrojonego), sosu sojowego, przypraw. Kurczaka kroimy na kawałki i wrzucamy do marynaty, odstawiamy na min. 1 h.
- 2.** Paprykę, cukinię kroimy w paski, a cebule w piórka.
- 3.** Rozgrzewamy mocno patelnię (lub woka) i wrzucamy kurczaka. Smazymy aż będzie miękki i biały. Kolej na warzywa i grzybki. Pamiętajmy, że nie zmniejszamy ognia podczas smażenia. Pod koniec wrzucamy mieszankę chińską. Dodajemy koncentrat pomidorowy. W razie potrzeby przyprawić solą, lub przyprawą chińską.

Jak podawać?

Z ryżem