

KURCZAK PO CHIŃSKU

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Ok

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet z kurczaka - 2 szt.
- ryż - 1 filiżanka
- brokuł - 1 szt.
- fasola zielona - 0,5 kg
- czerwona papryka - 1 szt.
- rodzynki - trochę
- sos: ketchup, sos sojowy, oliwa -

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszać ketchup z sosem sojowym i oliwą. Wrzucić do niego pokrojonego w większe kawałki kurczaka. Pozostawić na 1 h w lodówce. Następnie podsmażyć. Usmażone lekko filety włożyć do naczynia żaroodpornego, polać resztą sosu i włożyć do piekarnika. Ryż ugotować w proporcji 1 filiżanka ryżu, na dwie filiżanki wody. Pod koniec gotowania dodać rodzynki wymoczone w occie winnym. Odcedzić, nie płukać. Fasolę pokroić w kawałki. brokuł podsmażyć razem z czerwoną papryką. Dodać fasolę. Jak wszystko będzie miękkie dodać ryż. Wymieszać i podsmażyć razem parę minut. Wykładać na talerz ryż, odciśnięty z formy filiżanki. Na wierzch kłaść kurczaka. Polać odrobina sosu.

