

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 pokrojoną w kosteczkę pierś z kurczaka następnie wrzucamy pokrojoną w kosteczkę cebulkę i przyprawy: odrobina curry, pieprz cayenne, zwykły pieprz, paprykę ostrą (według uznania) następnie paprykę pokrojoną w kosteczkę, cukinię pokrojoną w kosteczkę, fasolkę szparagową, kapustę posiekaną, marchewkę pokrojoną w cwiarki, ugotowane grzybki wraz z odrobina wody w której się gotowały, sos sojowy i wody. gotować aż wszystko będzie miękkie. cały czas mieszać. można dodawać również inne warzywa według uznania. podawać z ryżem