




Kurczak a'la chińszczyzna

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 40 dag
por - 1 szt.
czerwona papryka - 1 szt.
żółta papryka - 1 szt.
bulion - 500 ml
miód - 1 łyżeczka
czosnek - 2 ząbek
sos sojowy jasny - 2 łyżka

makaron chiński (typu sojowy,
ryżowy) - 10-20 dag
natka pietruszki - trochę
sól - do smaku
przyprawa 5 smaków (bez
glutaminianu sodu) - trochę
imbir - do smaku
pieprz - do smaku
olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pociąć w cienkie paski, oprószyć przyprawą 5 smaków, skropić olejem, odstawić pod przykryciem na 15 min. Usmaż, mieszając, na gorącym oleju. Wyjąć mięso z patelni i włożyć do rondla. Pora i papryki pokroić w paski, podsmażyć na pozostałym oleju. Dodać do mięsa. Wlać bulion, miód, zmiażdżone ząbki czosnku, sos sojowy. Dusić razem na małym ogniu 15 min. Przyprawić. Podawać z makaronem, posypać natką.