Chińska sałatka curry

Iwona Kuczer

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- pierś kurczaka BIO - 2 szt.
- makaron sojowy - 1 opakowanie
- marchewka BIO - 1 szt.
- mała cebula BIO - 1 szt.
- grzyby mung - 2 garść
- suszone glony wakame BIO - 2 garść
- curry w proszku BIO - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 2 łyżka
- sos sojowy ciemny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby mung i glony wakame włożyć do dwóch osobnych misek, zalać gorącą wodą. Zostawić na 20 min.
Pierś kurczaka pokroić w wąskie paski, wymieszać z sosem sojowym. Marchewkę pokroić w słupki, cebulę w cienkie piórka.
Odsączyć grzyby i glony, pokroić w cienkie paski.

KROK 2: Makaron zalać wrzącą wodą, odstawić na 10 minut. Po tym czasie odsączyć go na sicie i pokroić na mniejsze kawałki.

KROK 3: Na gorący olej wrzucić pokrojonego kurczaka, smażyć ok. 1 minuty. Dodać marchewkę, glony, grzyby i cebulę, posypać curry i smażyć jeszcze 5 minut. Pod koniec smażenia dodać makaron, wymieszać.