




## Kurczak orientalny

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

filet z kurczaka - 30 dag

ryż - 15 dag

fasolka szparagowa - 10 dag

papryka czerwona - 1 szt.

pędy bambusa ze słoika - 10 dag

imbir - 1 cm

czosnek - 2 ząbek

sos sojowy - 2 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżka

olej - 2 łyżka

sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ryż ugotować na sypko. Imbir i czosnek obrać i posiekać, wymieszać z sokiem z cytryny, sosem sojowym i olejem. Pierś z kurczaka pokroić w paski, wymieszać z marynatą. Fasolkę obgotować w osolonej wodzie, osączyć. Paprykę pokroić w paseczki. Na rozgrzanej patelni włożyć mięso z marynatą i usmażyć na złoty kolor. Dodać warzywa i kielki bambusa, posolić, popieprzyć. Całość wymieszać i smażyć jeszcze przez 3 min. Wyłożyć na ryż.