



Makaron chow mein z kurczakiem

 gotowaniepatki

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Warto wiedzieć:

20 min.

łatwy

2 porcje

Składniki:

makaron chow mein - 200 g

filet z kurczaka - 2 szt.

przecier pomidorowy - 500 ml

ananas - 3 plaster

mieszanka chińska mrożona - 150 g

sól i pieprz - do smaku

majeranek i bazylia ,czosnek mielony - 1 łyżeczka

natka pietruszki - 3 łyżka

pastą curry słodka - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka myję i kroję w kostkę. Na patelni rozgrzewam łyżkę oleju rzepakowego a następnie dodaję kurczaka, smażę, dodaję curry oraz sól i pieprz do smaku. Smażę na rumiano.

Dodaję mieszankę warzyw oraz drobno pokrojonego ananasa z puszki oraz 100 ml wody. Duszę całość co jakiś czas mieszam. Następnie dodaję 2 łyżki słodkiej pasty curry.

Makaron przygotowuję jak na instrukcji na opakowaniu. Makaron dodaję do mięsa i mieszam. Następnie dodaję przecier pomidorowy oraz natkę pietruszki drobno posiekaną.

Całość mieszam i duszę jeszcze ok 2 minut. Podaję na ciepło.