



Makaron z jarzynami po chińsku

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

chiński makaron chiński jajeczny - 20 dag

filet z kurczaka - 25 dag

imbir w proszku - 1 łyżeczka

cebula - 2 szt.

czosnek - 2 ząbek

marchewka - 1 szt.

kapusta (pekińska, włoska) - 10 dag

grzyby mun - 6 szt.

tłuszcz do smażenia -

sos: sos sojowy - 8 łyżka

sherry (lub wódka) - 4 łyżka

cukier - 1 łyżeczka

sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

- KROK 1:** 1. Grzyby moczymy przez 20 min w letniej wodzie, następnie gotujemy w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjąć, odcisnąć, pokroić w paski.
2. Cebulę obrać pokroić w piórka. Kapustę pokroić w paski. Marchewkę obrać i pokroić w plasterki.
3. Wszystkie składniki sosu połączyć ze sobą i starannie wymieszać.
4. Filety pokroić w paseczki.
5. Makaron ugotować do miękkości wg instrukcji na opakowaniu. Odcedzić i trzymać w ciepłe.
6. Na silnie rozgrzany olej wrzucić marchewkę. Smażyć przez 1 minutę, wyjąć i osączyć. Na ten sam olej wrzucić kapustę. Po minucie wyjąć i osączyć. Na tym samym oleju przesmażyć przez 1 minutę pokrojone grzyby. Dodać cebulę, przeciśnięty czosnek i imbir. Wymieszać i smażyć 1 minutę. Dodać sos, podsmażoną marchewkę i kapustę, pokrojone mięso i smażyć dalsze 2 minuty, ciągle mieszając.
7. Makaron wymieszać z jarzynami i mięsem. Podawać od razu.