





Pierś z makaronem po chińsku

 bercia601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

pierś z kurczaka - 600 g
makaron kolorowy - 500 g
warzywa (marchew, papryka, cukinia, grzybki mun, pędy bambusa, cebula, groszek cukrowy, kukurydza) razem około - 900 g
przyprawy (sól, pieprz, curry, kurkuma, imbir) - 1 szczypta

olej sezamowy - 3 łyżka
sos sojowy - 3 łyżka
sos teriyaki - 3 łyżka

Dodatkowe info: Łatwe, pysze, szybkie i zdrowe!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy al dente. Pierś kroimy w paski lub kostkę. Podsmażamy na oleju sezamowym z dodatkiem sosu sojowego i teryaki. Dodajemy warzywa do piersi, dodajemy również grzybki mun, uprzednio namoczone. Gdy składniki trochę się podduszą, dodajemy makaron al dente. Dodajemy przyprawy. Podduszamy 8 minut i gotowe!