

Kurczak po Chińsku

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

&Chińszczyzna&

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś kurczaka - 1
- olej -
- koncentrat pomidorowy -
- plastry ananasa - 6
- cebula - 1
- przyprawa KNORRA lub FIX do potraw chińskich - 1
- przyprawa DELIKAT do mięsa -
- przyprawa TAO-TAO sos sojowo-grzybowy -
- sos do kurczaka firmy -
- papryka (czerwona) - 1

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić w paski (podłużne i cienkie) i przyprawić solą i DELIKATEM, wrzucić na patelnię.
Następnie do tego dodać pokrojone w podłużne paski paprykę i cebulę, przyprawić przyprawą TAO-TAO i koncentratem pomidorowym. Poddusić wszystko, aby było miękkie. Potem dodać 300 ml wody, wrzucić pokrojone w kostkę ananasy i przyprawę KNORRA do potraw chińskich i sos do kurczaka &Pudliszki&. Dusić do miękkości i mieszać. Podawać z ryżem.

SMACZNEGO!