Čínske cestoviny :)

Potrebujeme: 1 balík špagiet (tenké), 1 veľkú červenú cibuľu, 1 hrnček zeleného hrachu, 1 mrkvu, 250 g hríbov, 250 g kuracích pŕs, čínsku koreninovú zmes, maslo, olej, soľ cukor.

Postup: kuracie mäso pokrájame na rezance, dobre okoreníme, polejeme sójovou omáčkou a necháme cez noc odstáť. Špagety uvaríme, očistíme zeleninu, červenú cibuľu nakrájame na väčšie kúsky, mrkvu na tenké rezance a hríby na štvrtiny. Marinované mäso opražíme na masle s olejom, potom mäso vyberieme a v tom istom hrnci opražíme do chrumkava zeleninu, pridáme trochu soli, cukor a sójovú omáčku podľa chuti. Nakoniec pridáme špagety a dochutíme sójovou omáčkou. Podávame horúce s mäsom.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania