Domowa chińszczyzna z piersią z kurczaka

Składniki

- 200 g chiński makaron
- 450 g mieszanka chińskich mrożonych warzyw
- 0.5 szklanka mrożony groszek
- 1.5 łyżeczka imbir
- 0.5 łyżeczki chii
- 4 łyżki olej
- 1 szt. czerwona cebula
- 4 łyżki sos sojowy
- 2 łyżki ocet ryżowy
- 2 ząbki czosnek
- 1 szczypta pieprz i sól
- 2 szt. pierś z kurczaka
- 1 szt. czerwona papryka

Sposób przygotowania

Piersi z kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić w cienkie paseczki.Olej rozgrzać w woku i smażyć na nim kurczaka, paprykę i cebulę pokroić w paseczki i dorzucić do woka kiedy kurczak będzie już podsmażonyNastępnie do woka dodać mrożone warzywa i przyprawy, smażyć przez ok 10 min pod przykryciemDodać 500 ml wody i wrzucić makaron, wszystko razem wymieszać, wyłączyć ogień i poczekać aż makaron wchłonie cały płyn. W razie potrzeby dolać wody.