

Smażony kurczak z warzywami

20–25 Min

Przygotowanie

1. Pokrój kurczaka w paski i dopraw mieszanką przyprawową Grill do kurczaka Kotanyi. Drobno posiekaj cebulę dymkę. Podziel brokuły na różyczki i pokrój marchewkę w cienkie paski.
2. Rozgrzej wok i dodaj olej. Dodaj kurczaka i smaż przez 5 minut, od czasu do czasu obracając. Dodaj cebulę dymkę i smaż przez kolejną minutę. Wrzuć marchewkę, brokuły, czosnek i imbir i smaż przez kolejne 5 minut, od czasu do czasu potrząsając patelnią.
3. Zagotuj wodę w garnku i dodaj makaron. Zdejmij z ognia i odstaw na 3 minuty lub gotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. W małej misce wymieszaj wszystkie składniki na sos. Wlej sos do woka, dodaj makaron, dobrze wymieszaj i zdejmij z ognia. Podawaj natychmiast z sezamem i szczypiorkiem na wierzchu.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

450 g	Piersi kurczaka
1 łyżeczka	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
2 łyżeczki	Olej sezamowy
1 szt	Cebula dymka
200 g	Brokuł
1 szt	Marchew
50 g	Szpinak sałatkowy typu baby
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Imbir mielony
	Ziarna sezamu i szczypiorek do dekoracji
250 g	Makaron, na przykład chow mein

Na sos

60 ml	Sos sojowy
50 ml	Woda
1 łyżeczka	Ocet ryżowy
1 łyżeczka	Miód
1 łyżka	Skrobia kukurydziana