



# Пържени спагети с пиле и зеленчуци

🕒 30–40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Нудли
450 g	Пилешки гърди
1 с.л.	♦ ВВQ Пиле
2 с.л.	Сусамово олио
1 стрък	Зелен лук
200 g	Броколи
1 бр.	Морков
50 g	Бейби спанак
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
	Сусам, за поръсване

### За соса

60 ml	Соев сос
50 ml	Вода
1 ч.л.	Оризев оцет
1 ч.л.	Мег
1 с.л.	Царевично нишесте

- 1 Нарежете зеления лук на ситно. Разделете броколито на малки розички и нарежете моркова на тънки лентички. Нарежете пилешките гърди на тънки филенца и овкусете с микса за ВВQ Пиле на Kotányi.
- 2 Загрейте сусамовото олио на тиган и опържете месото в него. След това добавете зеления лук, моркова и броколито. Овкусете с чесън на гранули и млян джинджифил, разбъркайте добре и пържете още около 5 минути, разбърквайки периодично.
- 3 Кипнете подсолена вода и сварете нудлите според инструкциите на опаковката.
- 4 Разбъркайте всички необходими съставки за соса и го изсипете в тигана при месото и зеленчуците. Добавете и готовите нудли. Пържете още малко и сервирайте. Поръсете всяка порция със зелен лук и сусам.

