

Kiniški makaronai su vištiena



4 asmenims:

- 1 pakelis kiniškų makaronų
- 1 svogūnas
- 2 aštrūs pipirai
- 1 cukinija
- 2 morkos
- 4–6 lapai Pekino kopūsto
- Svogūnų laiškų
- Sojos pupelių daigų
- 600 g vištienos
- Šiek tiek sultinio
- 3 valg. šaukštai „Sherry“
- 2 valg. šaukštai sojos padažo
- Druskos, pipirų, imbiero, kiniškų prieskonių

Gaminimas:

Į dubenį supilkite „Sherry“, sojos padažą, prieskonius ir kubeliais supjaustytą mėsą, palikite marinatė 1 – 4 val.

Pasūdytame vandenyje išvirkite kiniškus makaronus.

SliceSy[®] pjaustyklėje supjaustykite griežinėliais daržoves. Pekino kopūstą supjaustykite peiliu, sudėkite sojos daigus.

Išimkite mėsą iš marinato ir apkepkite gilioje keptuvėje. Sudėkite daržoves, užpilkite šiek tiek sultinio ir viską patroškinkite.

Pabarstykite prieskoniais, įpilkite truputį marinato ir palikite 10 minučių įsigerti. Galima pateikti su makaronais, kokius mėgstate.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] pjaustyklė SliceSy[®]	SLICESYLIGHTGREY