Fusilli na ostro z woka

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- pierś z kurczaka - 40 dag
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- sos sojowy - 4 łyżka(i)
- sherry - 2 łyżka(i)
- cukinia - 1 szt.
- botwina - 25 dag
- pieczarki - 25 dag
- papryka chilli - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- makaron - 40 dag
- bulion - 100 ml

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokrój w paski. Wymieszaj mąkę z 2 łyżkami sosu sojowego, sherry, 1 łyżką oleju i cukrem. Zalej mięso. Odstaw na 30 min. Oczyść cukinię, pokrój ją w paseczki. Opłucz liście botwinki, pokrój w paski. Pieczarki przekrój na połówki. Chili oczyść, miąższ posiekaj. Ugotuj makaron. Odcedź. Resztę oleju rozgrzej w woku (lub bardzo głębokiej patelni) przysmaż posiekaną cebulę i czosnek oraz pieczarki. Dodaj mięso. Smaż, mieszając, 1 min. Dodaj cukinię, botwinkę i chili, wlej rosół, zagotuj. Dopraw resztą sosu sojowego, solą i pieprzem. Podaj z makaronem.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.