

Japche – makaron ryżowy z kurczakiem w grillowej marynacie

Przygotowanie krok po kroku

Krok 1

Piersi kurczaka pokrój w cienkie paseczki i wymieszaj je z łyżką oleju sezamowego i łyżką sosu sojowego oraz z przyprawą Koreański Grill Knorr. Mięso odstaw w chłodne miejsce na kilka godzin.



Krok 2

Makaron ugotuj według wskazówek podanych na opakowaniu. Następnie przepłucz go pod zimną wodą. Podziel mięso na mniejsze kawałki i odstaw na bok.



Krok 3

Marchew, dynię, cebulę i paprykę pokrój w cienkie paseczki. Szczypior poszatkuj. Pieczarki pokrój w plastry. Następnie posiekaj czosnek i natkę kolendry, a imbir zetrzyj na tarce oraz wyciśnij sok z limonki.



Krok 4

W misce roztrzep dwa jajka i usmaż z nich omlet, po czym pokrój go w paseczki.



Krok 5

Piersi kurczaka usmaż w woku na rozgrzanym oleju lub grilluj. Mięso odłóż na bok, a na tej samej patelni obsmaż cebulę, paprykę, marchew, dynię, pieczarki i szpinak. Warzywa smażyć tylko chwilę, aż zrobią się szkliste. Dodaj z powrotem mięso, wlej olej sezamowy, sosy sojowy i rybny oraz sok z limonki. Połącz z makaronem. Całość dokładnie wymieszaj i przez chwilę gotuj. Gotowe danie podawaj posypane szczypiorem, kolendrą oraz ziarnami sezamu.



SMACZNEGO!!!!!!!!!!!!!!