



Кинески тестенини со пилешко и кикирики

Јатките имаат и друга намена освен да служат како грицки во комбинација со пиво додека гледате спорт на телевизија. Нивниот вкус може да се ослободи на многу различни начини преку готвење, а најдобра во тоа е азиската кујна.



Состојки:

- 500 грама пилешки гради
- 1 супена лажица пченкарно брашно
- 6 супени лажици сос од соја
- 1 јајце
- 1 пилешка коцка за супа (по желба)
- 3 лути пиперчиња
- 1 кромид
- 1 главица лук
- Еден сантиметар корен од ѓумбир
- Една рака кикирики
- 2 порции тестенини со јајца

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Ние користиме стар кромид, но можете да пробате и со млади кромитчиња доколку сакате.

Излупете го и исечкајте ѓумбирот, лукот и лутите пиперчиња. Пилешкото исечете го на ленти.

Чекор 2

Ставете ги парчињата пилешко во длабок сад и измешајте ги со 1 јајце, пченкарно брашно и соја сос за да се марира најмалку 30 минути.

Чекор 3

Загрејте ја Вок тавата на висока температура и додадете малку масло. Најдобро би било доколку можете да најдете масло од кикирики.

Додадете ги ѓумбирот и лукот и убаво промешајте ги во маслото.

Потоа пржете го зеленчукот додека да омекне и да стане крцкав.

Чекор 4

Го тргаме зеленчукот и сега ќе ги пржиме парчињата пилешко во Вок тавата.

Маринадата со јајце и пченкарно брашно ќе го згусне сосот.



Во сосот ставете ги и кикириките да омекнат и да го збогатат вкусот на сосот и потоа вратете го повторно зеленчукот во тавата и гответе се заедно.

Тргнете ја Вок тавата од шпорет и додадете ги сварените тестенини. Измешајте убаво и послужете.

Совет

Ѓумбирот и лутите пиперки му даваат специфичен вкус на ова јадење, но потребни ви се силни вкусови во комбинација со соја сос, кикирики и маринирано пилешко.

Доколку сакате, тестенините можете да ги послужите како гарнир, и, обидете се да јадете со стапчиња!!!

Користени производи:



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk