
Filet drobiowy po chińsku (z bambusem) - szybki o

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4237 razy.

puszka pedow bambusa,

2 srednie cebule ,

2 kostki rosolowe,

filet z indyka lub kurczaka ok 30 dkg,

(ryz najlepiej w torebkach)

olej ,

przyprawy (duzo curry i sosu sojowego).

cebule pokroic w krazki , przyrumienic dorzucic pokrojone w paski mieso, podsmarzyc, w miedzyczasie zrobic bulion i wrzucic do niego odcedzone pedy bambusa. Ugotowac ryz. Bulion z pedami dodac do cebuli i miesa, wymieszac , przyprawic.

Podawac z ryzem.

20 minut

From: "krecik" <krecik@agrosan.com.pl>