

Ötfűszeres csirke Fekete Sárkány módra

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell filé
50 dkg vegetáriánus vietnámi tészta
1 csomó zöldhagyma
10 dkg kínai kelkáposzta
1 tk. Ötfűszer keverék
5 ek. sötét szója szósz
2 ek. csípős chili szósz
0.5 dl. kínai rizs bor
½ tk. glutamát
étolaj a sütéshez



Elkészítési mód:

A csirkemell filét vékony csíkokra vágjuk, bele tesszük mély tálba és pácoljuk a sötét szója szósszal, csípős chili szósszal, ötfűszer keverékkel, kínai rizs borral és a glutamáttal 1 órán át. A vegetáriánus vietnámi tésztát meg főzzük. A zöld hagymát és a kínai kelkáposztát kevés olajon megpároljuk a tésztát belekeverjük és megpirítjuk, melegen tartjuk. A csirkemellet forró olajban megsütjük és összekeverjük a tésztával. Tovább lehet ízesíteni a fenti hozzávalókkal.

Vacsorára is kiváló!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC!