

Čínská dietka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Sójová omáčka 0.5 hrnek
- Škrob 2 lžíce
- Voda 0.5 hrnek
- Cibule 2 ks
- Paprika zelená 2 ks
- Sůl + Pepř 2 lžička
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí nakrájíme na nudličky a zprudka osmahneme. Pak je zalijeme sójovou omáčkou, do které jsme zamíchali škrob s vodou a necháme asi 10 minut dusit. Přidáme na čtvrtky nakrájené cibule a dusíme ještě minutu, poté přidáme nakrájenou na proužky zelenou papriku, osolíme, opeříme a dusíme další minutku. Podáváme s rýží.