

# Kurczak po chińsku

**Czas wykonania:** 1 h 30 min **Ilość porcji:** 3 - 4

## **Składniki:**

- 100 g makaronu chińskiego
- 25 g grzybów mun
- 400 – 500 g fileta z kurczaka
- 2 cebule
- 250 ml bulionu grzybowego
- 2 łyżki sosu sojowo-grzybowego
- 1 – 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ pęczka szczypiorku
- pieprz
- sól



## **Przygotowanie:**

Grzyby mun przygotować według przepisu na opakowaniu (namoczyć grzyby przez 15 minut w gorącej wodzie, oczyścić i dotować przez kolejne 10 minut).

Posiekać cebulę i poddusić na oliwie pod przykryciem.

Pokroić kurczaka w kostkę oraz grzyby mun i dodać do cebuli. Posolić (około 1 łyżeczką soli) i dusić przez 1 godzinę, podlewając bulionem grzybowym.

Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu (makaron zalać gorącą wodą i odstawić na 10 minut). Makaron przed ugotowaniem można połamać na mniejsze kawałki.

Kurczaka z grzybami zdjąć z ognia, dodać makaron, sos sojowo-grzybowy oraz doprawić według potrzeb. Całość posypać szczypiorkiem i gotowe.