

חזה עוף בירקות, קשיו וסילאן
בנוסח סיני

רכיבים

- קישוא חתוכים לעיגולים
- בצל קצוצים דק
- גרם אגוזי קשיו קלויים
- גזרים חתוכים לעיגולים
- סלרי קצוץ - גבעול ועלים
- גרם חזה עוף פרוס לחתיכות עבות
- כפות רוטב דגים
- כף סילאן
- כוס אורז ארוך
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים במחבת גדולה או ברוק את הבצל עם חזה העוף ורצועות הסלרי (ללא העלים). מתבלים במלח, פלפל ומעט רוטב סויה.
2. כשהבצלים שקופים ורצועות העוף לבנות, מוסיפים את הקישואים ואת הגזר. מוסיפים כף סילאן ו-2 כפות רוטב צדפות ומחכים להפרשות הנוזלים.
3. מוסיפים את עלי הסלרי הקצוצים ואת הקשיו ומערבבים.
4. לאחר שכל הנוזלים התערבבו מוסיפים כוס מים וכוס אורז, מערבבים עד שהכל מתאחד.
5. מאדים על אש נמוכה 30 דקות.

60 דקות ⌚

2 servings 2 ➕