

מוקפץ סיני עם ירקות נודלס
ורצועות עוף של אתוש

רכיבים

הכנה

- חבילה נודלס אטריות מסולסלות מוכנות ומסוננות
 - 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף חתוך לרצועות
 - בצל חצויים ופרוסים
 - שיני שום פרוסות
 - סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
 - גזר חתוכים למקלות
 - פלפל אדום פרוס לרצועות
 - פלפל ירוק פרוס לרצועות
 - פלפל צהוב פרוס לרצועות
 - 1/2 2/1 כרוב חתוך לרצועות
 - כוס נבטים
 - כפות דבש
 - כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
 - כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
 - כפית מלח
 - שיני שום כתוש
 - כפית פלפל שחור
1. משרים את חזה העוף בכף דבש, שום כתוש וסויה כחצי שעה.
 2. מטגנים את רצועות העוף, ללא הנוזלים, עד קבלת צבע שחום יפה ומוציאים לצלחת.
 3. מטגנים בצל וגזר עד להתרככות.
 4. מוסיפים את הפלפלים ומטגנים מספר דקות.
 5. מוסיפים את הכרוב ומטגנים מספר דקות.
 6. מוסיפים את הנבטים ומטגנים מספר דקות.
 7. מוסיפים את הפטריות ומטגנים מספר דקות.
 8. מוסיפים את הנודלס וממשיכים להקפיץ.
 9. מוסיפים דבש, תבלינים, רוטב צ'ילי מתוק ואת חזה העוף וממשיכים להקפיץ על אש נמוכה עוד כמה דקות ונהנים.
- 50 דקות ⌚
- 4 servings 4 ⊕