



Előkészítés: 15 perc
Elkészítés: 20 perc

Otthon általában nincs nagyteljesítményű gázégőnk, mint egy étteremben. Azért ha ilyen ízekre vágyunk, magunk is elkészíthetjük egy kicsit más technológiával. Ha szeretitek csípősen, tegyetek bele Erős Pistát vagy chilipelyhet.

Ázsiai pirított tészta wokban



FŐZÉS

1x1



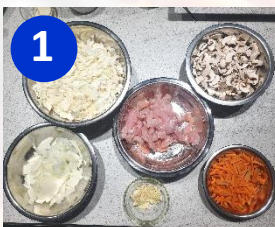
Hozzávalók:

1 csirkemell
1 sárgarépa
25 dkg gomba
1 nagy fej hagyma

50 dkg káposzta (lehet gyalult is)
25 dkg tészta
3 – 4 gerezd fokhagyma
1-2 evőkanál sötét szójaszószt
1 csipet szezámmag

1 mokkáskanál só
1-2 teáskanál kínai öt fűszer keverék (ha nincs: fahéj, koriander, babérlevél, csillagánizs, szegfűbors porrá őrölve)
2 evőkanál olaj

Elkészítés:



1

A csirkemellet és a hagymát apró kockákra vágjuk.
A sárgarépát megpucoljuk, és vékony csíkokra vágjuk.
A gombát felszeleteljük, a káposztát összevágjuk.



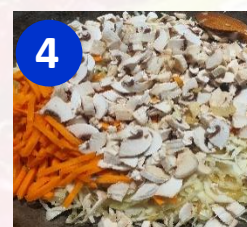
2

Az olajon megpirítjuk a csirkemellet és félretesszük.



3

Ezután jöhet a hagyma, és kicsit azt is megpirítjuk.



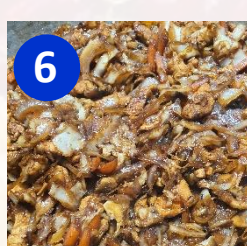
4

Hozzáteesszük a káposztát, sárgarépát és legvégül a gombát.



5

Sózzuk, hozzákeverjük a zúzott fokhagymát, kínai öt fűszer keveréket és az egészet készre pároljuk.



6

Visszatesszük a csirkemellet és meglocsoljuk a szójaszósszal. Közben kifőzzük a tésztát és az egészet a felforrósított wokban összedolgozzuk.