



Ingrediencie

- 355 g Maggi Omáčka Sweet Chilli na čínsky spôsob 355g
- 500 g kuracie prsia
- 320 g Zeleninová smes
- 500 g ryža

Postup

1. Očistite kuracie prsia a nakrájajte ich na kocky a zeleninu, podľa vašej voľby (napríklad papriku alebo cibuľku), na rezančeky. Dajte variť ryžu podľa návodu na obale.
2. Začnite tým, že na panvici rozohrejete lyžicu oleja a osmažíte kocky kuracieho mäsa, kým nebude úplne prepečené a krásne zlatohnedé.
3. Potom pridajte do panvice čerstvú zeleninu a smažte ju 2-3 minúty. Napríklad kombinácia papriky a čerstvej jarnej cibuľky dodá pokrmu príjemnú chrumkavosť a vylepší celkovú chuť jedla.
4. Teraz prichádza čas na vylepšenie chutí. Pridajte našu špeciálnu Maggi Sweet Chilli omáčku do panvice, premiešajte všetko dohromady a nechajte variť ešte 3 minúty. Omáčka pokryje kuracie mäso a zeleninu a vsiakne do nich svoju neodolateľnú sladkú a kyslú chuť.
5. Tento vynikajúci Maggi sladký chilli kuracie pokrm podávajte s bohatou porciou nadýchané uvarenej ryže. Mäkké kuracie mäso, čerstvá zelenina a jemná ryža vytvárajú dobre vyvážený a uspokojujúci pokrm, ktorý je ideálny pre každého. A najlepšie na tom je, že sa nemusíte starať o pridávaní soli! Naša Maggi omáčka je dokonale ochutená, takže každé sústo je plné chuti.

sacharidy	129.35 g
energie	847.28 kcal
tuky	19.21 g
proteín	33.64 g

🕒 11

⊕ 4