



Składniki:

- opakowanie RICE&MORE 90sek. 7 ziaren
- 1 łyżka oliwy smakowej extra vergine Czosnek & Chili Monini
- 2 łyżki oliwy extra vergine Classico Squeezable Monini
- 1 ząbek czosnku
- 2 cm imbiru
- 1 pęczek szczypiorku
- ½ świeżej papryczki chili
- 1 limonka
- 1 marchewka
- ½ brokuła
- 1 pierś z kurczaka
- 30 g nerkowców
- świeżo mielony pieprz
- ½ pęczka kolendry
- 1 łyżka sosu sojowego

Przygotowanie

Obierz i pokrój imbir w cienkie paseczki. Czosnek obierz i pokrój w cienkie plasterki. Pozbądź się pestek z papryczki chili i pokrój ją w cienkie paseczki. Marchewkę obierz i pokrój w cienkie pół-talarki, a brokuła podziel na małe różyczki. Kurczaka pokrój w plastry. Orzechy nerkowca upraż na patelni na złotobrazowy kolor. Podsmaż kurczaka na rozgrzanej oliwie Squeezable, dopraw pieprzem i smaź kolejne 2 minuty, by następnie dodać łodygi kolendry, czosnek i imbir. Dodaj brokuły i marchewkę, a następnie szczypiorek i smaź 2-3 minuty co jakiś czas mieszając. Dodaj ziarna **RICE&MORE**, sos sojowy i oliwę smakową. Przesmaż całość przez kolejne 2 minuty, a na koniec posyp papryczką chili, prażonymi orzechami i liśćmi kolendry. Podawaj z limonką pokrojoną w ćwiartki!

Smacznego!