

detkityumen.ru

ЗА УШИ НЕ ОТТАЩИШЬ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе 500 гр.

Миндаль 100 гр.

Свежий имбирь 10 гр.

Мука 1 ст./л.

Лук 1 шт.

Растительное масло 2 ст./л.

Соевый соус 4 ст./л.

Чеснок 2 зуб.

Приготовление:

Если мы говорим о китайской кухне, конечно же первое, что приходит в голову - миндальная курица. Это блюдо - несомненно символ китайской кулинарной традиции. Оно несет с собой характерные ароматы страны дракона. Соевый соус гарантирует вкус блюда, имбирь придает свежесть, а миндаль добавляет жареную ореховую ноту, которая делает это блюдо необыкновенным. Сочные кусочки курицы с миндалем отлично будут сочетаться с белым рисом.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТЕ УВИДЕТЬ ПО [Ссылка](#)

28.03.2020

[alexa1982](#)