



Pui dulce-picant în stil chinezesc

Ingrediente

- 200 g Piept de pui
- 100 g Ardei rosu
- 100 g Ceapă verde
- 7 lingurite MAGGI Sos pentru gătit dulce picant in stil chinezesc

Instructiuni

1. Prăjiți pieptul de pui tăiat felii (200g) până când este gata (5 minute), adăugați legumele tăiate felii (100g sau 1 ardei gras) și prăjiți pentru încă 2-3 minute.
2. Adăugați 6-7 linguri (70g) de sos MAGGI și gătiți încă 1-2 minute.
3. Serviți cu orez (200g). *Nu este nevoie să mai adăugați sare. Sfatul bucătarului: Decorați cu ceapă verde.

Nutritie

Carbohidrați	20.2 g
Energie	262.25 kcal
grăsimi	9.71 g
Proteină	22.11 g

10 Min

2