

## Kínai tésztás csirke.txt

### Kínai tésztás csirke

Hozzávalók: 50 dkg csirkehús, 40 dkg finommetélt, 15-15 dkg paradicsom, sárga- és fehérrépa, 10-10 dkg gomba és zöldpaprika, 8 dkg póréhagyma, 1 csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 ek olaj, 1 dl szójaszószt, 2 dl ketchup, szerecsendió, curry, őrölt bors, só; A kicsontozott csirkehúst és a zöldségeket vékony metéltre vágjuk, majd összekeverjük. Curryval, borssal, szerecsendióval, sóval, vágott petrezselyemmel, zúzott fokhagymával fűszerezzük. Serpenyőben olajat hevítünk, és jól átforgatjuk benne a húst meg a zöldségeket. Hozzáadjuk a szójaszószt és a ketchupöt, és még néhány percig pároljuk. A kifőzött tésztát hozzákeverjük, jól átforrósítjuk és azonnal tálaljuk