





## Makaron z kurczakiem i krewetkami

 4 porcje

 15 minut

### Składniki

- 6 ząbków czosnku
- 6 cebul dymek, przyciętych i pokrojonych na kawałki
- 30 ml oleju arachidowego
- 150 g brązowej cebuli, pokrojonej w ósemki i z oddzielonymi segmentami
- 250 g filetów z piersi kurczaka, pokrojonych na kawałki (ok. 2 cm)
- 30 ml ciemnego sosu sojowego
- 20 ml słodkiego sosu chili
- 1 łyżka pasty bulionowej z kurczaka
- 350 g całych krewetek, obranych i pozbawionych skórek
- 50 ml wody
- 200 g świeżego makaronu jajecznego
- 500 ml wrzącej wody
- 2 świeże długie czerwone chilli, przycięte i pokrojone w cienkie plasterki (5 mm)
- 100 g świeżych kielków fasoli
- 5 gałązek świeżego szczypiorku, pociętych na kawałki (3 cm), do dekoracji.

### Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.