



Фунчоза с овощами и куриным филе



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Зеленая фасоль тонкая резаная	1 упаковка (400г)
◦ Фунчоза	100 г
◦ Помидоры	1 шт.
◦ Шнитт-лук	для украшения
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Филе куриное	1 шт.
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Фунчоза	100 г
◦ Помидоры	1 шт.
◦ Шнитт-лук	для украшения
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Филе куриное	1 шт.
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Соль морская и перец	по вкусу

Способ приготовления:



30 мин



2 порции



187 ккал

1. Фунчозу залейте кипятком на 10 минут, затем откиньте на дуршлаг. Лапша готова.

2. Куриное филе порежьте на небольшие кусочки, обжарьте на оливковом масле.

3. К филе добавьте грибы и мелко нарезанный лук, обжарьте в течение 10 минут.

4. Затем добавьте размороженную фасоль и помидоры. Перемешайте и добавьте специи по вкусу. Тушите еще 10 минут под закрытой крышкой.

5. Затем добавьте лапшу, перемешайте, дайте настояться несколько минут.

6. Подавайте, украсив шнитт-луком.



Совет

Если вы решили заменить рисовую лапшу фунчоза на какую-либо другую, возможно, пшеничную или гречневую, - при приготовлении следуйте рекомендациям производителя на упаковке.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>