



1

В кипящую подсоленную воду положите лапшу и варите 2-3 минуты, откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом.

Курицу нарежьте брусочками, перец и морковь нарежьте соломкой, вешенки порвите на волокна, лук зеленый нарежьте длинными перьями.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте курицу 2-3 минуты, помешивая, добавьте перец, морковь и вешенки. Посолите, поперчите по вкусу. Обжаривайте все вместе еще 3 минуты, помешивая.



3

Добавьте лапшу, соевый соус, кунжутное масло и кетчуп, все прогревайте 2-3 минуты, помешивая, добавьте зеленый лук и перемешайте.



4

Подавайте лапшу порционно, посыпав кунжутом.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу