



1  
Очистите лук, морковь и чеснок. Нарежьте куриное бедро брусочками, морковь и лук - соломкой. Пекинскую капусту - крупной соломкой, шампиньоны - ломтиками. Чеснок мелко порубите.



2  
Вскипятите в кастрюле воду, посолите, положите лапшу и варите 6-7 минут. Откиньте лапшу на дуршлаг, добавьте немного растительного масла и перемешайте.



3  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Положите курицу и чеснок на сковороду, обжаривайте 2-3 минуты. Затем добавьте лук, морковь, грибы. Обжаривайте еще 2 минуты.



4  
Добавьте пекинскую капусту, обжарьте 1 минуту и добавьте соус терияки. Продолжайте обжаривать еще 3 минуты, помешивая.



5  
Добавьте в сковороду лапшу, перемешайте, прогрейте еще 20-30 секунд.



6  
Готовое блюдо подавайте к столу на тарелках порционно.