



1

Нарежьте морковь тонкими слайсами, вешенки разделите на волокна, цветную капусту и брокколи – на соцветия. Мякоть куриного бедра нарежьте средним ломтиком.

Вскипятите воду для лапши, подсолите. Варите яичную лапшу 3-4 минуты. Слейте лишнюю воду.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте куриное бедро 2-3 минуты до золотистой корочки, помешивая. На сковороду добавьте грибы и все овощи. Обжаривайте все вместе еще 3-4 минуты.



3

Добавьте лапшу к курице и овощам на сковороду. Влейте сладкий соус чили и устричный соус. Перемешайте. Прогрейте на среднем огне 1-2 минуты.



4

Подавайте лапшу с курицей и овощами в получившемся соусе.

❄ Предварительно разморозьте брокколи и цветную капусту