



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- grzyby Mun - 1100 gramów
- kielki fasoli mung - 35 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- świeży imbir - 0.5 łyżeczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżeczki
- sos ostrygowy - 1 łyżeczka
- olej roślinny - 3 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby ugotuj w wodzie do miękkości. Następnie odcedź i po ochłodzeniu pokrój w większe paski.
2. Rozgrzej olej w woku. Dodaj do niego czosnek pokrojony w plastry, cebulę pokrojoną w talarki i seler skrojony w słupki i smaź wszystko przez 1 minutę mieszając.
3. Dopraw potrawę Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, dodaj grzyby i kielki, a następnie duś potrawę przez następną minutę.
4. Dodaj imbir pokrojony w drobną kostkę, sos sojowy i ostrygowy. Dobrze wymieszaj. Podawaj na ciepło z ryżem.