



przepisy.pl

Warzywa w sosie z orzeszków ziemnych

 30 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- marchewka - 2 sztuki
- olej roślinny - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 3 łyżki
- fasolka szparagowa - 150 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- wino ryżowe - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- kalafior - 1 sztuka
- masło orzechowe - 4 łyżki
- pasta chilli - 1 łyżeczka
- Młoda cebulka - 6 sztuk
- kapusta pak choi - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obierz i pokrój na skos na cienkie plasterki.
2. Kalafiora podziel na różyczki i pokrój.
3. Kapustę pak choi pokrój w grube plastry, a fasolkę w kawałki o długości 3 cm.
4. Czosnek i cebulki posiekaj i smaż na rozgrzanym oleju przez minutę.
5. Dodaj pastę chili, wymieszaj. Dodaj marchewkę, kalafior, smaż ciągle mieszając około 3 minuty.
6. Dodaj kapustę, fasolkę, smaż 2 minuty. Dodaj sos sojowy, wino ryżowe, wymieszaj.
7. Masło orzechowe wymieszaj z mlekiem kokosowym, wlej do warzyw, gotuj około 1 minuty, cały czas mieszając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl