



przepisy.pl

Warzywa z sosem z żółtej fasoli

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- wino ryżowe - 2 łyżki
- chilli - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 2 łyżki
- sos z fasoli - 2 łyżki
- liście kapusty pak choi posiekane - 2 szklanki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- grzyby hed fang z puszki - 400 gramów
- kielki fasoli - 1 szklanka
- chiński groszek w strąkach - 1 szklanka
- młode kolby kukurydzy - 4 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- młoda cebula - 4 sztuki
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana pokrój w cienkie paski. Posyp solą, pozostaw na 30 minut, następnie osącz, opłukaj wodą i osusz.
2. Czosnek zmiażdż, cebule posiekaj, a paprykę pokrój w paski. Smaż na oleju przez minutę.
3. Dodaj bakłażana i smaż około 2 minut.
4. Kolby kukurydzy przekrój na połowy i wraz z groszkiem dodaj do bakłażana. Smaż minutę.
5. Dodaj kielki, grzyby, kapustę i smaż kolejną minutę.
6. Wino ryżowe wymieszaj z sosem sojowym, sosem z fasoli, sosem chili, cukrem i Fixem Knorr.
7. Wlej przygotowany sos do potrawy. Zagotuj i dokładnie wymieszaj, natychmiast podawaj.

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