



przepisy.pl

Azjatycki makaron z kapustą pak-choi



 20 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- chiński makaron jajeczny - 250 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- kapusta pak choi - 200 gramów
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 2 łyżeczki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- por - 200 gramów
- kiełki fasolki Mung - 100 gramów
- olej - 2 łyżki
- jaja - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta w wodzie z dodatkiem Kostki Knorr. Po ugotowaniu odcedź makaron i zachowaj płyn.
2. Warzywa umyj i następnie kapustę, paprykę i pora pokrój w paski.
3. Na dobrze rozgrzanej patelni smaż warzywa.
4. Dodaj przyprawę Knorr, makaron i smaż jeszcze 1 minutę.
5. Następnie wlej ok 100 ml wody z gotowania makaronu, dodaj sos sojowy, jaja i smaż całość 2 minuty na intensywnym ogniu cały czas mieszając. Podawaj z kiełkami fasoli oraz listkami świeżej kolendry.

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