



przepisy.pl

Bahmi goreng w wersji chińskiej

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy - 400 gramów
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- makaron nitki - 250 gramów
- kapusta pekińska - 300 gramów
- por - 150 gramów
- groszek mrożony - 150 gramów
- kielki sojowe - 75 gramów
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- sos sojowy - 6 łyżek
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wieprzowinę pokrój na małe kosteczki.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Kapustę posiekaj, a pora pokrój na krążki. Groszek przepłucz w zimnej wodzie.
3. Rozgrzej olej i wrzuć mięso. Podsmaż i dodaj warzywa.
4. Makaron ugotuj w posolonej wodzie, przełóż na sitko, dodaj kielki i pozostaw do odcedzenia.
5. Fix Knorr wymieszaj w 50 ml wody i wlej do potrawy.
6. Dodaj makaron, kielki oraz sos sojowy. Gotuj jeszcze kilka minut. W razie potrzeby dopraw. Podawaj zaraz po przyrządzeniu.

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