



przepisy.pl

Brokuły w sosie ostrygowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szalotki - 3 sztuki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- pieprz czarny - 1 szczypta
- sos ostrygowy - 6 łyżek
- olej chili - 1 łyżeczka
- olej z orzeszków - 1 łyżka
- brokuły duże - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuły podziel na różyczki. Zalej wrzątkiem na 30 sekund, a następnie dokładnie odsącz.
2. Czosnek oraz szalotki posiekaj i usmaż na złoto w woku z olejem.
3. Dodaj brokuły i smaż przez kolejne 5 minut.
4. Dodaj wino ryżowe i sos ostrygowy, smaż mieszając przez 2 minut.
5. Dodaj pieprz i skrop odrobiną oleju chili. Podawaj na gorąco.

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