



przepisy.pl

# Chińszczyzna z kalafiorem

 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- papryka - 6 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- Fix Do potraw chińskich Knorr - 1 opakowanie
- cebula - 5 sztuk
- por - 2 sztuki
- pieczarki - 1 kilogram
- pierś z kurczaka - 0.5 kilogramów
- kalafior - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- nalewka wiśniowa - 2 łyżki
- Czosnek 3 ząbki
- sok z jednej cytryny
- kolendra
- olej sezamowy

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój pieczarki, por, cebulę, paprykę oraz mięso w paski.
2. Obraną marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ugotuj kalafior na twardo.
3. W misce wymieszaj Fix Knorr z sosem sojowym i 200ml wody.
4. W woku rozgrzej bardzo dobrze olej. Zaczynij smażyć od mięsa i posiekanego czosnku.
5. Odłóż mięso na talerz. Zaczynij teraz smażyć cebulę i marchewkę. Po kilku minutach dodaj paprykę, pora i pieczarki.
6. Wlej płyn do potrawy, dodaj kurczaka, pocięte kawałki kalafiora, nalewkę wiśniową, sok z cytryny, olej sezamowy i posiekaną kolendrę. Gotuj jeszcze kilka minut i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)