



Homarzec po chińsku

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- homarce mrożone - 600 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- groszek mrożony - 300 gramów
- por - 100 gramów
- imbir - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Homarce wyjmij z opakowania i rozmrażaj w temperaturze pokojowej pod przykryciem. Oddziel dokładnie mięso od skorupy. Oplucz je w zimnej wodzie i osusz.
2. Groszek wrzuć do garnka, zalej filiżanką wrzątku i gotuj przez 6 minut pod przykryciem.
3. Na rozgrzany olej wrzuć pora i zeszklij, po czym dodaj homarce i obsmaż na rumiano.
4. Skrop homarce oliwą z oliwek i posyp przyprawą Knorr. Odstaw na 10 minut.
5. Groszek odsącz, a pora pokrój na krążki.
6. Teraz dodaj groszek i podgrzej. Wrzuć pieprz cayenne, imbir i cukier. Wszystko wymieszaj i podawaj np. z makaronem ryżowym.

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