



Krewetkowy wok

przepisy.pl

 45 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- krewetki mrożone - 500 gramów
- mieszanka warzywna - 600 gramów
- ryż - 150 gramów
- sos sojowy jasny - 3 łyżki
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 3 łyżki
- kurkuma - 0.5 łyżek
- woda - 1 szklanka
- włoszczyzna - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj z łyżką suszonych jarzyn, odcedź i odstaw.
2. Krewetki przelej wrzątkiem i podsmaż na maśle. Dodaj do nich sos sojowy oraz Przyprawę do potraw chińskich i kurkumę.
3. Dorzuć mrożone warzywa i duś przez 20 minut. Następnie dodaj wodę i przyprawy w razie potrzeby.
4. Na koniec dorzuć ryż, wszystko dokładnie wymieszaj i podawaj.

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