



Makaron po chińsku

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ugotowany makaron kolanka - 400 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- woda - 200 mililitrów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cukinia - 0.5 sztuk
- świeży imbir (mały) - 1 sztuka
- starty żółty ser - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki, cukinię oraz marchewkę pokrój w drobne kawałki.
2. Cebulę, czosnek oraz imbir posiekaj, a następnie przesmaż razem na rozgrzanej oliwie.
3. Na patelnię dodaj pozostałe warzywa i wsyp zawartość opakowania Knorr. Smaż chwilę.
4. Wlej 200 ml wody i doprowadź do wrzenia. Gotuj 3 minuty.
5. Na koniec dodaj ugotowany makaron. Całość wymieszaj, wyłóż na półmisek i posyp serem.

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