



przepisy.pl

Makaron smażony z warzywami



Składniki:

- marchew - 2 sztuki
- zielony groszek (świeży lub mrożony) - 200 gramów
- kalafior - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- fasolka szparagowa - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- makaron - 1 opakowanie
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 sztuka

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

30 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokroić wedle uznania. Wstawić wodę na makaron i warzywa. Makaron gotować według instrukcji na opakowaniu, a warzywa od momentu zagotowania przez 10 minut. Odcedzić po tym czasie. Czosnek i cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć na oliwie na złoty kolor. Dodać ugotowane warzywa. Podsmażać na średnim ogniu, aż się zarumienia. Warzywa przesunąć na bok patelni i rozbić jajko. Poczekaj chwilę, aż się zetnie i wymieszać z warzywami. W misce zrobić sos i połączyć go z tym co na patelni. Podsmażać jeszcze 10 minut. Podawać z natką pietruszki lub kolendry.

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