




przepisy.pl

Makaron z warzywami i tofu



 30 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron Wonton - 250 gramów
- schab bez kości pokrojony w kostkę - 200 gramów
- garść grzybków mun - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- starty świeży imbir - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- sos rybny - 1 łyżeczka
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron zalewamy wrzątkiem i odstawiamy pod przykryciem na 4 minuty. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą.
2. Marchewkę kroimy w słupki, a cebulę w piórka (ja marchewkę zwykle chwilę podgotowuję, by delikatnie zmiękła). Grzybki mun moczymy w gorącej wodzie przez 15 minut, a następnie gotujemy przez 10-15 minut, odcedzamy i kroimy w cienkie paski.
3. Mięso mieszamy z fixem.
4. Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy cebulę, chwilę podsmażamy, dodajemy posiekany czosnek i papryczkę oraz imbir. Po ok. 5 minutach dodajemy mięso i smażymy do ścięcia białka.
5. Podlewamy przyprawą Delikat w płynie. Następnie dodajemy marchewkę i grzybki. Smażymy kilka minut, aby smaki się połączyły i wrzucamy odcedzony makaron. Dobrze mieszamy i podajemy.

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