



przepisy.pl

Orientalne warzywa stir-fry



Składniki:

- brokuł podzielony na małe różyczki - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- por biała część - 1 sztuka
- grzyby chińskie (namoczone w wodzie) lub pieczarki - 10 sztuk
- starty świeży imbir - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuły ugotuj we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź a następnie wystudź. Paprykę oraz grzyby chińskie pokrój w paski a pora w krążki. Jeśli używasz pieczarek, pokrój je w ósemki.
2. Na rozgrzanym oleju (najlepiej w woku) przesmaż pokrojone warzywa, dodaj imbir.
3. Warzywa dopraw pokruszoną mini kostką Knorr oraz sosem sojowym. Gotowe warzywa podawaj z białym ryżem.

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