



przepisy.pl

Ryż z warzywami po chińsku



 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ryż długoziarnisty - 200 gramów
- marchew - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 1 łyżka
- zielony groszek (świeży lub mrożony) - 150 gramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- papryczka chilli
- sok z cytryny - 1 sztuka
- cebula dymka - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj i odstaw. Marchewki, paprykę, paprykę chilli i cebulę pokrój w paski i wrzuć na rozgrzany olej. Smaż przez 10 minut.
2. Przygotuj wyrazisty, chiński sos łącząc Fix Knorr z 300 mililitrami wody oraz z sosem sojowym i olejem sezamowym.
3. Wlej fix do smażonych warzyw. Dodaj sok z cytryny oraz zielony groszek. Zagotuj i dokładnie wymieszaj. Podawaj z ryżem.

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