



Schab w chińskim sosie

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab - 300 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- chińska mieszanka warzyw - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- imbir - 1 sztuka
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej sezamowy - 1 łyżka
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w paski. Cebulę, imbir, pieczarki i czosnek również pokrój w cienkie paseczki.
2. Na patelni rozgrzej olej. Smaż zaczynając od mięsa.
3. Następnie dodaj czosnek, cebulę, pieczarki i imbir.
4. Teraz wrzuć rozmrożoną mieszankę chińską i całość smaź jeszcze kilka minut.
5. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody.
6. Wlej płyn na patelnię. Dopraw sosem sojowym i całość zagotuj. Podawaj od razu, najlepiej z ryżem.

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