



przepisy.pl

Schab w pięciu smakach



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy - 300 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- makaron ryżowy - 100 gramów
- olej - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia
- posiekany szczypiorek
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i pokrój seler naciowy w plastry.
2. Pokrój schab w plastry, a następnie w paski i podsmaż na gorącym tłuszczu. Dodaj pokrojony seler i chwilę podduś.
3. Dokładnie wymieszaj Fix Do potraw chińskich Knorr z 300 mililitrami wody. Dodaj do całości, po czym zagotuj i duś przez 15 minut.
4. Zalej makaron ryżowy gorącą wodą, odcedź. Następnie dodaj do gotującej się potrawy i delikatnie wymieszaj. Zdejmij naczynie z ognia i odstaw na 5 minut, aby wszystkie smaki mogły się połączyć.
5. Potrawę podawaj polaną olejem sezamowym oraz posypaną posiekany szczypiorem.

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