



przepisy.pl

Smażone grzyby po tajsku



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- grzybki mun - 10 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 500 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- świeży imbir - 2 cm
- cebula dymka - 2 sztuki
- olej - 10 mililitrów
- kolendra - 0.5 pęczków
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej wrzątkiem grzyby Mun, pozostaw je na 20 minut, następnie odsącz i pokrój na kawałki. Pieczarki umyj, pokrój na ćwiartki.
2. W woku lub rondelku rozgrzej olej i smaż posiekany czosnek razem ze startym imbirem i pokrojoną w piórka dymką przez minutę.
3. Na patelnię dodaj pieczarki i grzyby Mun. Smaż 5 minut, często mieszając.
4. Fix Knorr wymieszaj z 50 ml wody i wlej na patelnię. Wszystko smaż jeszcze kilka minut. Na końcu dodaj pokrojoną kolendrę i wymieszaj. Od razu podawaj. Smażone grzyby podawaj z ryżem lub makaronem ryżowym.

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