



przepisy.pl

Smażone warzywa w orientalnym stylu stir fried



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- masło orzechowe - 2 łyżki
- świeży imbir - 10 gramów
- limonka - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- szparagi - 1 pęczek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- orzeszki ziemne - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- strąk ostrej papryki chilli - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Szparagi oczyść z bocznych szypułek – nie obieraj, pokrój w 3-4 cm słupki, sparz je w gotującej się wodzie przez 4-5 minut.
2. Posiekaj czosnek i chili, imbir obierz, zetrzyj na tarce, wyciśnij sok z limonki, czerwoną paprykę pokrój w grube paski. Orzeszki ziemne opiecz na suchej patelni.
3. Na patelni, na rozgrzanej margarynie podsmaż chili i czosnek, gdy czosnek zacznie zmieniać kolor, dodaj warzywa, smaź je przez 2-3 minuty, po czym dodaj trzy łyżki wody, bulion na włoszczyźnie, orzechy i masło orzechowe. Wszystko razem dokładnie pomieszaj, dopraw sokiem z limonki i świeżo startym imbirem.

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