



Smażone warzywa z woka

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej roślinny - 30 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kalafior (podzielony na różyczki i zblanszowany) - 100 gramów
- mrożony zielony groszek - 100 gramów
- grzyby, np. shitake - 100 gramów
- fasolka szparagowa - 200 gramów
- marchewka pokrojona w półplastry - 1 sztuka
- minikukurydze w kolbach - 400 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- bambus z puszki - 200 gramów
- starty kawałek imbiru - 10 gramów
- bulion z kurczaka - 0.25 szklanek
- sos ostrygowy - 4 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- mąka kukurydziana - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W woku rozgrzej olej, podsmaż posiekany czosnek, dodaj warzywa, bulion i gotuj całość pod przykryciem przez 1-2 min. Dodaj sosy ostrygowy i sojowy, cukier, Pieprz czarny z Wietnamu Knorr, imbir, Gałkę muskatołową z Indonezji Knorr i mąkę wymieszaną z 2 łyżkami wody.
2. Doprowadź do wrzenia, gotuj kolejne 2 min., aż sos zgęstnieje.
3. Danie podawaj z ryżem.

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