



przepisy.pl

## Steki wieprzowe z warzywami z woka



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy - 400 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- bakłażan - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- groszek cukrowy - 150 gramów
- świeży imbir - 10 gramów
- chiński sos Hoisin - 80 mililitrów
- olej do smażenia - 4 mililitry
- kolendra - 0.25 pęczków
- papryka - 1 sztuka
- ryż długoziarnisty - 2 opakowania

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

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni bez tłuszczu ułóż bakłażana pokrojonego w plastry. Smaż go po 3 minuty z każdej strony. Po usmażeniu ostudź i pokrój w grube paski przypominające wielkością frytki.
2. Schab pokrój w grube paski i oprósz obficie Przyprawą do wieprzowiny Knorr, która nada potrawie odpowiedniego smaku oraz sprawi, że mięso będzie soczyste. Dodaj starty imbir i 2 łyżki oleju.
3. Na rozgrzanej patelni obsmaż mięso ze wszystkich stron, a następnie wrzuć paprykę pokrojoną w grube słupki i cebulę pokrojoną w plastry. Smaż chwilę, aż cebula zacznie robić się szklista. Ryż ugotuj zgodnie z zaleceniami producenta.
4. Dodaj bakłażana, groszek i sos Hoisin. Pod koniec smażenia dodaj listki kolendry. Całość dokładnie wymieszaj podzuczając składniki w sosie. Gotową wieprzowinę podawaj z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)