



przepisy.pl

Tajske kielbaski wieprzowe

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- sól
- sos sojowy - 3 łyżki
- sok z limonki - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 1 sztuka
- ryż - 4 łyżki
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- mielona wieprzowina - 440 gramów
- czerwona pasta curry - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Wieprzowinę, ryż, pastę curry, czosnek, sok z limonki, kolendrę, sól i pieprz dokładnie wymieszaj.
2. Ulep około 12 kielbasek.
3. Olej rozgrzej na dużej patelni, włóż kielbaski i smaż około 10 minut. Podawaj na gorąco z sosem sojowym.

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