



przepisy.pl

Warzywa po chińsku



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 150 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- mrożony groszek - 100 gramów
- chiński makaron ryżowy - 50 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- woda - 600 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć kapustę, umyć ją i pokroić w paski.
2. Rozpuścić Fix Knorr w 600 mililitrach zimnej wody, następnie dokładnie wymieszać, zagotuj i gotuj przez kolejne 5 minut.
3. Dodaj mrożony groszek i makaron ryżowy, przykryj i duś na małym ogniu przez 2 minuty.
4. Dodaj kapustę i duś przez następną minutę.
5. Podawaj gotowe danie doprawione do smaku sosem sojowym oraz pieprzem.

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