



przepisy.pl

Warzywa po tajsku



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta biała - 100 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr**
- czerwona kapusta - 100 gramów
- por - 1 sztuka
- różyczki brokuła - 6 sztuk
- różyczki kalafiora - 6 sztuk
- seler - 100 gramów
- jogurt naturalny - 1 sztuka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- olej do smażenia
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj Sos sałatkowy czosnkowy Knorr z jogurtem i 50 mililitrami wody.
2. Kapustę białą i czerwoną poszatkuje lub pokrój w cienkie paski. Selera pokrój w cienkie słupki, a pora w krążki. Wszystkie te składniki wrzuć do wrzącej wody i gotuj około 5 minut. Brokuły i kalafiora również ugotuj.
3. Następnie odcedź je i wrzuć na rozgrzaną patelnię z olejem sezamowym.
4. Gotowe warzywa polej sosem i podawaj z ryżem.

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