



przepisy.pl

Warzywa z woka



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- papryka żółta - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- imbir świeży (ok. 1 cm) - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- natka kolendry lub pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa dokładnie umyj. Następnie pokrój w cienkie paski, a cebulę w piórka.
2. Na patelni lub w woku rozgrzej dobrze olej i smaż wszystkie warzywa około 2 minut.
3. Fix Knorr wymieszaj z 200 ml wody i wlej na patelnię.
4. Dodaj starty na tarce imbir i czosnek.
5. Zamieszaj, dodaj posiekane zioła i podawaj. Danie doskonale smakuje z ryżem. Aby jeszcze bardziej wzbogacić smak potrawy, możesz dodać odrobinę sosu sojowego i oleju sezamowego.

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