



przepisy.pl

Wegetariańska potrawka słodko-kwaśna



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 200 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 250 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ananas z puszki - 3 plastry
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w dość duże kawałki i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Pieczarki pokrój w plastry i dodaj do cebuli.
2. Dynię oraz paprykę pokrój w podobne kawałki jak cebulę. Następnie wsyp do garnka i smaź razem z pozostałymi składnikami.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 250 ml wody, wlej do warzyw i doprowadź do wrzenia.
4. Całość gotuj 8-10 minut na wolnym ogniu. Pod koniec dodaj kawałki ananasa i pokrojoną kolendrę. Danie podawaj np. z ryżem lub kaszą kuskus.

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