



przepisy.pl

# Wieprzowina po chińsku z makaronem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron sojowy - 1 opakowanie
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- wieprzowina - 400 gramów
- żółta papryka - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- grzyby Mun - 50 gramów
- pędy bambusa puszka - 1 opakowanie
- kielki sojowe - 50 gramów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej gorącą wodą i zamocz na ok. 20 minut. Odsącz i pokrój na cienkie paski.
2. Mięso umyj i pokrój na kawałki. Warzywa obierz i umyj. Pokrój na cienkie paseczki.
3. Rozgrzej na patelni olej i usmaż na nim mięso. Dodaj grzyby i warzywa. Przesmaż.
4. Odsącz kielki i pędy bambusa, dodaj do całości.
5. Wrzuć makaron uprzednio namoczony przez 7 minut we wrzątku. Wszystko razem przemieszaj.
6. Fix Do potraw chińskich Knorr dokładnie wymieszaj z 300 ml wody. Wlej do warzyw i mięsa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)