



przepisy.pl

Wieprzowina smażona w sosie słodko-kwaśnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- marynowane cebulki - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- groszek cukrowy - 50 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- brokuły - 1 sztuka
- sok pomarańczowy - 100 mililitrów
- orzeszki nerkowca - 100 gramów
- olej - 50 mililitrów
- makaron ryżowy do podania

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso, groszek cukrowy i paprykę pokrój w paski. Brokuł podziel na mniejsze różyczki, cebulki odcedź i przekrój na pół.
2. Fix Knorr połącz z sokiem pomarańczowym i szklanką wody, następnie zagotuj.
3. Na patelni mocno rozgrzej olej i smaż szybko najpierw mięso, następnie dodaj warzywa: groszek cukrowy, paprykę i brokuł. Całość smaż kilka minut.
4. Wlej na patelnię wcześniej przygotowany sos, dodaj cebulki i orzeszki. Całość zagotuj i natychmiast podawaj np. z makaronem ryżowym.

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