

Chow mein z paprykami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|----------|
| makaron Chow Mein | 250 g |
| papryka czerwona | 1 szt |
| papryka żółta | 1 szt |
| papryka zielona | 1 szt |
| seler naciowy | 2 łodygi |
| imbir | 1 cm |
| ząbek czosnku | 1 szt |
| olej sezamowy | 2 łyżki |
| sos sojowy | 4 łyżki |
| sos ostrygowy | 2 łyżki |
| cukier palmowy | 1 łyżka |
| szczypiorek | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryk usuwamy gniazda nasienne, kroimy w paski.

Seler naciowy kroimy na 1 cm kawałki.

Na rozgrzany olej wrzucamy papryki i seler. Następnie dorzucamy posiekany imbir, czosnek i papryczkę, podlewamy sosem sojowym i chwilę jeszcze smażymy. Na koniec dodajemy cukier i sos ostrygowy. Wrzucamy makaron i dokładnie łączymy wszystkie składniki. Podajemy z posiekanym szczypiorkiem.