

## Chow mein z paprykami



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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

### 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.