

## Boczniki po chińsku



### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Mój przepis na danie chińskie Prymat</b> | 1 op      |
| <b>kapusta pekińska</b>                     | 20 dag    |
| <b>boczniki</b>                             | 15 dag    |
| <b>dumka ze szczypiorkiem</b>               | 2 szt     |
| <b>ocet ryżowy</b>                          | 1 łyż     |
| <b>olej</b>                                 | 2 łyż     |
| <b>ryż</b>                                  | 2 torebki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę, boczniaki i dymkę pokroić w paski, szczypior posiekać. Na rozgrzanym oleju podsmażyć boczniak, dodać posiekany czosnek cebulę i chwilę smażyć. Fix rozmiesza w wodzie gotować 10minut, do boczniaków dodać kapustę i szczypiorek następnie fix, ocet i sos sojowy. Zagotować, podawać z ryżem ugotowanym na sypko.