

chińskie brokuły z sosem czosnkowo-ostrygowym



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	300 g
olej arachidowy	1 łyżka
sos ostrygowy	2 łyżki
olej sezamowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować w woku litr wody, brokuły ugotować na parze, w drugim woku wlać olej arachidowy, wrzucić imbir i czosnek podsmażyć cały czas mieszając, dolać sos ostrygowy i olej sezamowy, wymieszać, mieszanką polać ugotowane brokuły.