

Pestrá zeleninová pánev

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g brokolice
150 g zelené fazolky
200 g sterilované kukuřice
150 g čínského zelí
200 g mrkviček malých
3 ks cibule s natí
6 stroužků česneku
4 ks feferonek
4 lžíce oleje olivového
6 lžic sojové omáčky
1 dl bílého vína
škrobová moučka
cukr
sůl

Postup

Všechnu zeleninu očistíme a připravíme nakrájením – mrkvičky na poloviny, zelí na nudličky, cibulky a česnek na poloviny, fazolové lusky (bez konců) a kukuřičku na kratší špalíčky, brokolici na růžičky (košťál na nudličky) a papričky na proužky. Ve víně namočíme lžíci škrobu a v pánvi rozehtřejeme olej. Zeleninu vkládáme postupně – mrkev, brokolici, lusky, kukuřici, česnek, cibuli, papričky a zelí. Za stálého míchání hůlkami nebo vařečkou přisypeme lžíci cukru, přilijeme víno a sojovou omáčku a dosolíme. Hned servírujeme a podáváme s rýží.