

Míchaná zelenina po čínsku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 červená paprika

1 žlutá paprika

200 g mrkve

200 g pórků

300 g kvěťáku

100 g cukrového hrášku

100 g kukuřice z konzervy

sůl

1,5 lžíce másla

čínská směs pěti koření

pasta ze zeleného pepře

Postup

Papriky a mrkev nakrájíme na kostičky, pórek na nudličky, kvěťák rozebereme na růžičky a kukuřici necháme okapat. Kvěťák s mrkví povaříme v osolené vodě asi 8 minut, hrášek 3 minuty. Uvařenou zeleninu necháme okapat. Na rozehřátém másle opékáme papriky a pórek. Přidáme uvařenou zeleninu a za stálého míchání opékáme další 3 minuty. Zeleninu dochutíme čínskou směsí a pastou ze zeleného pepře. Podáváme s rýží.