





Farsz azjatycki z mrożonych warzyw z grzybami mun


 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 6 porcji

Składniki:

mix azjatyckich warzyw mrożonych - 1 opakowanie
cebula - 1 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
grzyby mun - 1 garść

imbir świeży - 2 cm
sos sojowy - 2-3 łyżka
olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Namoczyć grzyby mun. Cebulę i czosnek pokroić i zeszklić na dużej patelni lub woku na oleju, dodać warzywa i smażyć, następnie dodać odcisnięte grzyby, starty imbir oraz sos sojowy. Krótco smażyć. Następnie zmiksować pulsacyjnie w malakserze.