



Marchewka z dodatkami stir fry

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kielbasa dobra wg domowej receptury - 20 dag

olej kokosowy - 1 łyżeczka

marchew - 2 szt.

olej sezamowy - kilka kropel

oregano - 2 szczypta

sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obieramy, myjemy i kroimy w zapałkę. Kielbasę kroimy w kostkę. Na patelni lub w woku rozgrzewamy dość mocno olej roślinny. Na olej wrzucamy kielbasę i podsmażamy 5 minut, następnie dodajemy marchew i podsmażamy kolejne 5 minut cały czas mieszając. Zdejmujemy z ognia, oprószamy przyprawami i skrapiany olejem sezamowym.