Mieszanka warzyw chińskich z jarmużem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

Warzywa chińskie mrożone - 1 opakowanie

jarmuż lub szpinak - 2 garść

ulubione przyprawy - do smaku

olej kokosowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzej olej kokosowy. Wsyp odmrożone warzywa chińskie i duś pod przykryciem ok. 15 minut.

KROK 2: Następnie dodaj jarmuż lub szpinak i ulubione przyprawy. Wszystko dokładnie wymieszaj i smaż kolejne 15 minut. W razie potrzeby dolej odrobinę wody.