

Potrąwka warzywna

Autor: **asia67**Przepisów: **432** Ocena: **6152**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ziemniaki 3 szt
- cebula 1 szt
- brokuł kawałek
- fasolka zielona
- mieszanka warzyw mrożonych 1/2 opak
- groszek zielony 4-5 łyżek
- pieczarki 30 dag
- czosnek 2 ząbki
- masło
- śmietana 18%
- serek topiony ziołowy 1 łyżka
- sól, pieprz, curry, sos sojowy

Sposób przygotowania:

1. ziemniaki obrać, pokroić na cząstki, pieczarki, cebulę i czosnek na plastry,
2. rozgrzać masło, wrzucić ziemniaki, podsmażyć, dodać pozostałe warzywa, smażyć na małym ogniu, podlać wodą, posolić, dusić do miękkości,
3. do warzyw dodać curry, serek i śmietanę, doprawić solą i pieprzem, można podawać z ryżem

smacznego

Twoje notatki do przepisu: