

Wieprzowina po chińsku z makaronem



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11157**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400g łopatki lub szynki wieprzowej
- 300g makaronu spaghetti
- 1 duży por
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- 2 marchewki
- 50g grzybków mun
- mieszanka przypraw do dań chińskich
- sól, pieprz
- olej sezamowy
- sos sojowy

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę kroimy w bardzo drobne plasterki. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Marchew kroimy w słupki, por w krążki, papryki w paski. Grzybki mun namaczamy we wrzątku przez 15 minut, odcedzamy.
- 2 Na mocno rozgrzanym oleju, na dużym gazie podsmażamy wieprzowinę do mocnego zarumienienia. Następnie dodajemy warzywa i grzybki. Przyprawiamy solą i przyprawami. Podsmażamy 5 minut, po czym zalewamy 1/2 szklanki wody. Dusimy przez około 30 minut, do miękkości warzyw i odparowania wody.
- 3 Na koniec dodajemy makaron, sos sojowy, wszystko dokładnie mieszamy. Przed podaniem możemy posypać natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: