

Warzywa z woka

Orientalne Warzywa z Woka – Szybka Podróż do Azji

Chrupiące, soczyste i pełne aromatu warzywa z woka to doskonały sposób na wprowadzenie orientalnych smaków do codziennej kuchni. W zaledwie 15 minut przygotujemy danie, które zachwyci intensywnością i harmonią smaków. Kolorowa papryka, czerwona cebula i marchewka pokrojone w cienkie paski, smażone krótko na rozgrzanym oleju, zachowują jędrność i delikatną chrupkość.

Dla kogo?

Danie idealne dla zabieganych osób, które cenią sobie zdrowe i szybkie posiłki. Warzywa z woka to propozycja zarówno dla wegetarian, jak i dla tych, którzy chcą wzbogacić swoją dietę o więcej warzyw. Możesz je podać solo lub jako dodatek do ryżu czy makaronu.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, ale także jako lekka kolacja. To również doskonała propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś prostym, a jednocześnie wyjątkowym.

Czy wiesz, że?

Tajemnica wyjątkowego smaku tkwi w kompozycji przypraw: aromatycznej natce kolendry, ostrym imbirze, intensywnym czosnku oraz orientalnej przyprawie Fix Knorr z grzybami mun i pędami bambusa. Krótkie smażenie na wysokiej temperaturze to sekret zachowania wartości odżywczych warzyw.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak potrawy, dodaj odrobinę sosu sojowego i oleju sezamowego o delikatnie orzechowym aromacie. Możesz również eksperymentować z dodatkiem orzechów nerkowca, kiełków fasoli mung lub tofu dla zwiększenia wartości odżywczej dania.