

Warzywa w sosie ostrygowym

Danie orientalne

 Czas na High: 1

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- mix warzyw orientalnych, 0,5 kg
- woda, ½ szklanki
- sos ostrygowy, 150 ml
- pieczarki, 2 szt
- szpinak, 2 garści
-



Wykonanie:

Pieczarki umyj i pokrój w plastry, umieść razem z warzywami orientalnymi w misie Crock-Pot. Całość zalej sosem ostrygowym i wodą – wymieszaj. Ustaw poziom na high i gotuj 1 godzinę. Po czasie dorzuć szpinak i kontynuuj przez kolejne 10 min.

Złote myśli

- idealne pełne danie lub dodatek do głównych posiłków.

przepis Darka Kuźniaka