

Zelenina na thajský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 4 ks
- žampiony 6 ks
- střední cibule 2 ks
- sterilovaný ananas 1 plechovka
- olivový olej 4 lžíce
- rajčatový protlak 2 lžíce
- chilli omáčka 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve si očistíme mrkev, oloupeme žampiony a cibuli. Cibuli nakrajíme na osminky a dáme zesklivatět na wok se čtyřmi lžicemi olivového oleje. Poté si nakrájíme mrkev na tenší šikmé plátky a spolu s rozčtvrcenými žampiony ji přidáme opékát do woku.

Jakmile je zelenina měkká "na skus", přidáme polovinu plechovky sterilovaného ananasu i s polovinou šťávy z něj. Poté přidáme 2-3 lžíce rajčatového protlaku, chilli omáčky a dle chuti osolíme.