

Danie główne

Stir-fry z krewetkami i papryką

SKŁADNIKI:

papryka czerwona;1 szt
papryka zielona;1 szt
papryka pomarańczowa;1 szt
makaron chiński;100g
cebula;1 szt
czosnek;1 szt
obrane i oczyszczone krewetki;10 szt
bazylia;
oliwa z oliwek;
sos sojowy

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: mieszadło uniwersalne, kostkarka, malakser

1

Z pomocą kostkarki przygotuj wszystkie papryki, krojąc je w kostki o wymiarach 1x1 cm.

2

Z pomocą malaksera posiekaj cebulę i czosnek.

3

Unieść ramię robota Cooking Chef, zamontuj osłonę przed temperaturą oraz mieszadło uniwersalne.

4

Do misy robota dodaj niewielką ilość oliwy, ustaw temperaturę na 180 stopni i odczekaj minutę, aż oliwa się rozgrzała.

5

Ustaw czas na 5 minut i potwierdź. Ustaw opóźnienie mieszania na 5 i potwierdź. Nie unosząc ramienia robota dodaj posiekany czosnek i cebulę, smaź przez 1 minutę.

6

Dodaj papryki pokrojone w kostkę i smaź przez kolejne 2 minuty. Po upływie 2 minut dodaj krewetki. Dodaj chiński makaron, odczekaj 2 minuty.

7

Upewnij się że krewetki nie są już surowe, wyłóż danie na talerze.
Dopraw pieprzem, polej sosem sojowym, posyp liśćmi bazylii.