

Овощи по-китайски

Вам понадобится

Лук репчатый	60 г
Морковь	60 г
Болгарский перец	100 г
Сельдерей	60 г
Баклажан	100 г
Растительное масло	40 мл
Кисло-сладкий соус	140 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 На мясорубку установить блок овощерезки с насадкой для крупной терки. Овощи помыть, очистить и натереть крупной соломкой.
- 2 Разогреть сковороду-вок с маслом и обжарить овощи, помешивая лопаткой, в течение 10 минут. Потом убавить огонь до малого и добавить кисло-сладкий соус, прогреть еще пару минут.
- 3 При подаче посыпать кунжутом.