

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Orientalne stir-fry z indykiem, szparagami i kaszą gryczaną](#)

Orientalne stir-fry z indykiem, szparagami i kaszą gryczaną

★★★★★ (3)

45 minut

2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

310 kcal / 1 porcję (286 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

 Kaloryczność
108.56 kcal
5.43% Białko
6.41 g
12.82% Węglowod.
13.68 g
5.07% Tłuszcze
4.13 g
5.9% Błonnik
2.31 g
9.24%**GDA**
5.43 %

Składniki

- Kasza gryczana sucha - 50g
- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 100g
- Szparagi - 80g (¼ garści)
- Groszek zielony - 40g
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Cebula - 40g (½ sztuki)
- Imbir korzeń - 30g
- Marchew - 50g
- Papryka czerwona - 50g (¼ sztuki)
- Por obrany - 30g
- Fasola mung, kietki - 40g
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- Sos sojowy - 20g (4 łyżeczki)
- Miód pszczoły - 12g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1. Rozmroź groszek, ugotuj kaszę gryczaną.**KROK 2.** Pokrój w piórka cebulę, czosnek w plasterki, chili drobno posiekaj, imbir zetrzyj na drobnym oczku. Posiekaj w cienkie "stupeczki" marchewkę, paprykę, por, obierz i przekrój szparagi najpierw na 3 w poprzek, później na cztery części wzdłuż. Pokrój filet z indyka w cienkie paski.**KROK 3.** Rozgrzej maksymalnie patelnię, wlej olej, dodaj chili, czosnek, imbir. Smaż kilkanaście sekund. Dodaj indyka, smaż do momentu, aż zetnie się białko i zacznie się rumienić, dodaj resztę warzyw, kaszę, kietki fasoli mung.**KROK 4.** Przypraw sosem sojowym, miodem. Wymieszaj i duś jeszcze chwilę. Możesz udekorować danie świeżą kolendrą i dymką oraz posypać sezamem.

Smacznego!



