

## Wieprzowina po chińsku



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki podstawowe

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>polędwica wieprzowa</b> | 250 g        |
| <b>por</b>                 | 1 mały       |
| <b>marchewka</b>           | 1 mała       |
| <b>czosnek</b>             | 2 ząbki      |
| <b>papryka czerwona</b>    | 3/4 średniej |
| <b>imbir starty</b>        | 1,5-2 cm     |
| <b>cebula szalotka</b>     | 2 małe       |

#### Przyprawy i składniki dodatkowe

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>sól</b>                                |                     |
| <b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b> |                     |
| <b>olej</b>                               | 2 łyżki             |
| <b>ryż ugotowany</b>                      | 3 torebki           |
| <b>szczypiorek</b>                        | 1 pęczek, posiekany |

#### Sos

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>sok z cytryny</b>     | 1/2     |
| <b>cukier brązowy</b>    | 3 łyżki |
| <b>woda</b>              | 3 łyżki |
| <b>sos sojowy ciemny</b> | 5 łyżek |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę oczyszczam z błon, kroję wzdłuż na ćwiartki, następnie w cieniutkie plasterki. Oprószam solą i świeżo mielonym pieprzem.

Paprykę kroję w większe kawałki, cebulę oraz czosnek siekam, imbir ścieram na tarce o małych oczkach. Pora i marchewkę dzielę na trzy części, następnie kroję wzdłuż, aby powstały bardzo cienkie słupki.

Przygotowuję sos z podanych składników.

Na woku rozgrzewam łyżkę oleju, wrzucam warzywa, smażę na średnim ogniu (od czasu do czasu mieszając) około 4 minuty.

Zdejmuję warzywa z patelni, dodaję kolejną łyżkę oleju, wrzucam mięso. Smażę na dużym ogniu około 3 minuty cały czas mieszając.

Wkładam z powrotem podsmażone wcześniej warzywa, mieszam. Wlewam sos w trzech partiach (za każdym razem odczekuję kilkanaście sekund). Mieszam, gotuję jeszcze 2-3 minuty do momentu zgęstnienia sosu.

Na talerz wykładam ryż, podaję z przygotowaną wieprzowiną i posiekanym szczypiorkiem.