

Wołowina na ostro



PANI DOMU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	80 dag
papryka żółta	1 szt
cebula czerwona	1 duża
por	1 szt
sos sojowy	6 łyżek
Imbir mielony Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wołowinę umyć i osuszyć, pokroić najpierw w plastry, a następnie w paski.
- KROK 2 Mięso zalać sosem sojowym i odstawić, najlepiej na noc, do lodówki.
- KROK 3 Paprykę pokroić w paski, cebulę i por w krążki.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olej i wrzucić wołowinę, smażyć, aż mięso zmięknie. Dodać imbir i chilli pieprz cayenne.
- KROK 5 Dodać pokrojone warzywa i całość dusić ok. 20 minut.
- KROK 6 Jeszcze raz doprawić do smaku, tak by całość była dość ostro.