

## Wołowina po chińsku



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>wołowina</b>	200 g
<b>makaron ryżowy</b>	100 g
<b>papryka czerwona</b>	1/4 szt
<b>papryka pomarańczowa</b>	1/4 szt
<b>cukinia</b>	1/2 szt
<b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b>	1 szt
<b>grzyby mun</b>	kilka szt
<b>marynata</b>	
<b>marynata teriyaki</b>	3 łyżki
<b>ocet ryżowy</b>	2 łyżki
<b>sos chili</b>	1 łyżka
<b>przyprawa orientalna</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Dymkę posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami marynaty. Lekko zmrożone mięso pokroić na bardzo cienkie plasterki. Wymieszać z marynatą i odstawić do lodówki. Warzywa i grzyby pokroić w zapałkę. Dymkę posiekać.

Mięso podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Zdjąć z patelni. Podsmażyć warzywa, dodać mięso. Wymieszać i smażyć jeszcze 5 minut.

Makaron zalać wrzątkiem, a kiedy zmięknie odcedzić. Wyłożyć na talerz razem z warzywami. Posypać dymką. Smacznego :)