

Zupa ala sukiyaki



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tofu	10 dag
marchew	1 szt
seler	1/2 szt
brukselka	15 dag
wołowina	15 dag
sos sojowy	1/3 szklanki
kalafior	10 dag
wino białe wytrawne	1/3 szklanki
sól	
pieprz	
woda	1 szklanka
olej	1/4 szklanki
cebula biała	1 szt
cukier	2 łyżki
groszek	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę pokroić w cieniutkie paski, doprawić solą i pieprzem. Marchew, selera i tofu pokroić w kostkę. Kalafiora podzielić na różyczki. Rozgrzewamy olej, dolewamy sos sojowy i wino. Pokrojone warzywa oraz groszek i brukselkę wrzucamy na olej. Chwilę smażyjemy. Dodajemy mięso i podsmażamy. Na koniec wrzucamy tofu.