

## Wieprzowina po chińsku



**JOLA1512**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

wieprzowina

sos sojowy

mąka ziemniaczna

białko

papryka

cukinia

pomidory

cebula

bulion

tymianek

natka pietruszki

Papryka słodka mielona Prymat

sól

pieprz

olej do smażenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w cienkie plasterki i wymieszać z sosem sojowym, mąką ziemniaczaną i białkiem. Warzywa oczyścić, paprykę i cukinię pokroić w paski, pomidory w ósemki. Cebulę pokroić w kostkę i chwilę gotować w bulionie z dodatkiem przypraw. Przyprawić na ostro. Rozgrzać olej i podsmażyć mięso, paprykę i cukinię. Przełożyć na sito, do tłuszczu ze smażenia dodać sos cebulowy, zagotować i doprowadzić do smaku. Dodać mięso, warzywa i pomidory, wymieszać i podgrzać.

