

Wołowina na niedzielny obiad



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	300 g
oliwa	3 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżka
kardamon	
papryczka chili	1 szt
boczek	200 chudy
wódka	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i bekon pokroić w drobne paseczki. Połowę oliwy, ocet i wódkę, sos sojowy, szczyptę kardamonu i pieprzu oraz chili wymieszać i zalać mięso na ok 30 min. Smażyć partiami na treszczcie oliwy mięso i bekon. Podawać z pieczywem.