

Winogrona smażone w sosie sojowym



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
winogrona	15 szt.
olej słonecznikowy	1 łyżka
miód	1/2 łyżeczki
sos sojowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać olej. Dodać sos sojowy , miód i szczyptę pieprzu mielonego. Wrzucić winogrona .Smażyć mieszając aż winogrona Aż lekko się zrumienią (ok. 2 minut). Podawać przestudzone do pasztetu lub mięs naziemno (np. pieczonego schabu) wraz z sosem ze smazenia