

słodko-kwaśna wieprzowina



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	250g
papryka czerwona	1
sałatka rzymska	1/2
cebula	1
sezam	
sos sojowy	3 łyżki
sok z cytryny	
imbir starty	
czosnek	
woda	3 łyżki
oliwa	
ryż	do podania
sól	do smaku
cukier brązowy	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę umyć, osuszyć. Cebulę, czosnek i paprykę pokroić. Polędwiczkę usmażyć na oliwie z oliwek, przyprawić solą i pieprzem. Jak polędwiczka się zarumieni, wyjąć ją na talerzyk i na patelnię wrzucić warzywa oraz starty imbir.
 SOS: zmieszać sos sojowy, cukier, wodę oraz sok z cytryny.
 Kiedy warzywa się zeszkłą wrzucić ponownie mięso. Wlać sos i doprowadzić do wrzenia.
 Podawać z ryżem i posypać danie sezamem :)

ps. wiem, że zdjęcie nie wyrażne..

