

wieprzowina po chińsku z papryką i marchewką



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marynata do mięsa

schab bez kości	250g
sos sojowy	2 łyżki
sos ostrygowy	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
imbir starty	1 łyżeczka

dodatkowo

papryka czerwona	kawałek
papryka żółta	kawałek
papryka zielona	kawałek
marchew	2 średniej wielkości
czosnek	1 ząbek
olej do smażenia	
ryż	1 opakowanie

sos

sos sojowy	2 łyżki
sos chili	słodki 2 łyżki
woda	4 łyżki
mąka kukurydziana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab pokroić w paski. do miski wlać sos sojowy, sos ostrygowy, posiekany czosnek oraz imbir.

Całość wymieszać, włożyć

pokrojony schab i marynować całość ok. 1h.

Ryż ugotować według instrukcji na opakowaniu.

Sos:

sos sojowy wymieszać z mąką kukurydzianą, sosem chili i wodą.

marchew i papryki pokroić w słupki a czosnek posiekać. Na rozgrzany olej wrzucić mięso i smażyć aż

nie będzie surowe, następnie odłożyć mięso na talerz. Na ten sam olej dodać czosnek i smażyć chwilę, następnie

dodać pokrojone warzywa i smażyć ok. 3-4 minuty. Do warzyw dodać mięso oraz sos. Całość wymieszać, smażyć ok. 1-2 minut.

Podawać z ryżem.