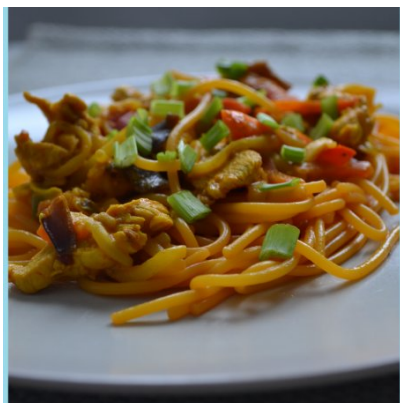


Wieprzowina na ostro



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

wieprzowina	np. polędwica 500 gram
marchewki	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
por	1 kawałek
grzyby mun	
cebula dymka ze szczypiorkiem	
sok pomarańczowy	50 ml.
makaron	200 gram
sos	
limonka	sok z 1 sztuki
sos sojowy	3-4 łyżki
cukier brązowy	łyżeczka
miód	1 łyżka
imbir starty	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Wszystkie składniki na sos mieszamy w kubku.

2.

Mięso kroimy na paski, podsmażamy na oleju, dolewamy sok z pomarańczy dusimy 3 minuty.

3.

Grzyby wcześniej namoczone kroimy w paski .

Następnie kroimy paprykę w paski, pora i dymkę na cienkie plasterki, całość dodajemy do mięsa, obsmażamy 5 -7 minut.

4.

Wlewamy sos ,mieszamy całość.

5.

Gotujemy makaron, zgodnie z opisem na opakowaniu.

6.

Ugotowany makaron mieszamy z sosem .

7.

Doprawiamy i podajemy posypane dymką.