

Pikantna wołowina z warzywami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbek
imbir	1 szczypta
wołowina	100 gramów
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypta
papryka czerwona	0.5 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
brokuł	0.25 sztuki
pasta chili	1 łyżka
sos ostrygowy	2 łyżki
chili	1 łyżeczka
cukier brązowy	1 łyżeczka
woda	100 mililitrów

Dodatki

ryż	gramów
sezam	garść
zielona cebulka	pęczek
limonka	sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlej olej oraz dodaj czosnek, imbir i pokrojoną w paski wołowinę.

Podsmaż na mocnym ogniu przez kilka minut, aż mięso będzie lekko brązowe.

Następnie dopraw świeżo zmielonym pieprzem i dodaj czerwoną paprykę, czerwoną cebulę, brokuły pastę chili, sos ostrygowy, brązowy cukier i mielone chili.

Delikatnie przesmaż mięso z warzywami, ale nie za długo. Na samym końcu wlej wodę i wymieszaj wszystko razem, aż powstanie sos.

Jeśli sos jest zbyt rzadki, zredukuj go na patelni przez kilka minut. Najlepiej podawać je z prażonym sezamem, zieloną cebulką i sokiem z limonki.