

Wieprzowina po chińsku



EMILA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	500g
mieszanka chińska	350g
Przyprawa do dań kuchni chińskiej Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Dodajemy chińskie warzywa (ja używam mrożonych). Wszystko podsmażamy ok. 10 minut. Posypujemy przyprawą, podlewamy troszkę wodą i dusimy pod przykryciem aż wszystko zmięknie. Do tego dania idealnie pasuje ryż.