



Wołowina smażona z pomidorami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Rozpływająca się w ustach, intensywnie pomidorowa, soczysta wołowina, którą przygotujemy w niecałą godzinę! Wołowina z pomidorami to jedno z lepszych połączeń smakowych – takie danie ze smakiem zjedzą nawet dzieci!

Przygotowanie

Krok 1

Mięso kroimy w kostkę. Wrzucamy do miski, dodajemy sos sojowy, mąkę ziemniaczaną, 1 łyżkę oleju, 1 łyżkę soli i pieprzu, po czym mieszamy i zostawiamy na 30 minut. Po tym czasie podsmażamy wołowinę w woku, stale mieszając.

Krok 2

Marchewki obieramy i kroimy w słupki. Obieramy czosnek i cebulę oraz kroimy w drobną kostkę. Na patelni podsmażamy marchewkę, czosnek, cebulę, pędy bambusa i starty imbir. W dużym garnku gotujemy ryż według instrukcji na opakowaniu.

Krok 3

Dodajemy pomidory z puszki i przyprawę do kuchni chińskiej i podsmażamy jeszcze ok. 5-10 minut. Po tym czasie dodajemy wołowinę i całość dusimy jeszcze przez ok. 20-25 minut. Podajemy ugotowanym z ryżem.

Danie: **Obiad**,

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 400 g wołowiny
- 500 g dojrzałych pomidorów
- 4 marchewki
- 2 cebule dymki
- 3 ząbki czosnku
- 1 puszka pędów bambusa
- 4 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżeczki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 1 łyżka przyprawy do kuchni chińskiej
- 2 cm starty kawałek imbiru
- 4 woreczki ryżu