



Chińska wołowina z papryką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Połędwicę umyj, oczyść i osusz. Pokrój w cienkie plastry. Papryki i cebulę pokrój w cienkie paski. Czosnek posiekaj drobno. Imbir zetrzyj na tarce.

Krok 2

Rozgrzej 1 łyżkę oleju na dużej patelni lub woku na średnim ogniu. Dodaj paski wołowiny i smaż, aż staną się brązowe i dobrze usmażone, około 3-4 minut. Wyjmij wołowinę z patelni i odłóż na bok.

Krok 3

Na tej samej patelni dodaj pozostałą 1 łyżkę oleju. Dodaj cebulę, zieloną paprykę, czerwoną paprykę, czosnek i imbir. Smaż przez 2-3 minuty, aż warzywa będą miękkie, ale wciąż chrupiące.

Krok 4

W misce wymieszaj sos sojowy, sos ostrygowy, sos hoisin, mąkę kukurydzianą, wodę, pieprz czarny i cukier. Wlej mieszankę do patelni z warzywami.

Krok 5

Gotuj przez kilka minut, aż sos zgęstnieje. Dodaj wcześniej usmażoną wołowinę do patelni i dobrze wymieszaj, aby wszystko się połączyło i podgrzało.

Krok 6

Podawaj gorące, posypane posiekaną zieloną cebulą. Smacznego!

Składniki:

500 g polędwicy wołowej

2 łyżki oleju roślinnego

1 zielona papryka

1 czerwona papryka

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 łyżka świeżego imbiru

1/4 szklanki sosu sojowego

2 łyżki sosu ostrygowego

1 łyżka sosu hoisin

1 łyżka mąki kukurydzianej

1/2 szklanki wody

1/2 łyżeczki pieprzu czarnego

1/4 łyżeczki cukru

1/4 szklanki zielonej cebuli