



Karkówka w sosie sojowo-czosnkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Karkówka w sosie sojowo-czosnkowym jest daniem tanim i prostym w przygotowaniu. Jest polecana jako potrawa obiadowa lub danie na ważne uroczystości. Szczególnie polecana w okresie jesienno-zimowym, gdyż bardzo dobrze rozgrzewa.

Przygotowanie

Krok 1

Na 3 łyżkach oleju smażymy czosnek przeciśnięty przez prasę oraz pokrojoną drobno papryczkę chili aż do momentu, aż kiedy czosnek zacznie się rumienić.

Krok 2

Następnie dodajemy pokrojone na kawałki mięso i całość smażymy przez 2 minuty.

Krok 3

Dodajemy drobno posiekaną cebulę i smażymy przez 15 minut, mieszając.

Krok 4

Po usmażeniu mięso dokładnie polewamy sosem sojowym. Podajemy na ciepło.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg karkówki

6 łyżek oleju

2 ząbki czosnku

3 papryczki chili

1 cebula

3 łyżki sosu sojowego