



Smażone spaghetti z wołowiną i czarnym pieprzem

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 1 l wody
- 150 g makaronu
- 120 g wołowiny, pokrojonej na małe kawałki
- 10 g zielonej papryki, pokrojonej na kawałki
- 10 g czerwonej papryki, pokrojonej na kawałki
- 10 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 3 g soli
- 5 ml ciemnego sosu sojowego
- 10 ml jasnego sosu sojowego
- 30 ml oliwy z oliwek
- 20 ml sosu z czarnego pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Do kielicha do gotowania wlej 1 l wody

3

Ugotuj.

4

Dodaj 150 g makaronu.

5

Ugotuj.



Ugotuj ponownie.



Przelej makaron do koszyczka odcedzającego i wylej, a następnie odstaw makaron na bok.



Wyczyść kielich do gotowania.



Włóż 30 ml oliwy z oliwek do kielicha do gotowania.



Smaż (sauté).



Dodaj 120 g wołowiny, 10 g zielonej papryki, 10 g czerwonej papryki i 10 g cebuli.



Smaż (sauté).



Dodaj przygotowany makaron, 20 ml sosu z czarnego pieprzu, 3 g soli, 10 ml jasnego sosu sojowego, 5 ml ciemnego sosu sojowego.



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
