

## Wieprzowina duszona w brązowym sosie



🍴 2 porcje ⌚ 35 minut

### Składniki

- 500 g mięsa wieprzowego, pokrojonego w kostkę (np. schab lub szynka)
- 10 g imbiru, pokrojonego na kawałki
- 150 ml piwa
- 30 g cukru
- 25 ml jasnego sosu sojowego
- 10 ml ciemnego sosu sojowego
- 20 ml oliwy z oliwek

### Przygotowanie

- 1** Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2** Umieść 20 ml oliwy z oliwek w kielichu do gotowania.
- 3** Smaż (sauté).
- 4** Dodaj 10 g imbiru, 30 g cukru, 500 g chudej wieprzowiny.
- 5** Smaż (sauté).

---



Dodaj 150 ml piwa, 25 ml jasnego sosu sojowego, 10 ml ciemnego sosu sojowego.

---



Duś.

---



Gotowe do podania! Smacznego!