

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).

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

7 Duś.

8 Gotowe do podania! Smacznego!