

Wołowina stir fry z sosem z czarnego pieprzu

3 porcje 15 minut

Składniki

- 300 g wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 5 g czosnku, świeżego
- 80 g sosu z czarnego pieprzu
- 50 ml oleju roślinnego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka sosu ostrygowego
- 1/2 łyżeczki ciemnego sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

1. W misce umieść 300 g wołowiny, 1 łyżeczkę oleju sezamowego, 1 łyżeczkę sosu ostrygowego, 1/2 łyżeczkę ciemnego sosu sojowego, 1/2 łyżeczki cukru i 1 łyżeczkę soli. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.
3. Umieść 50 ml oleju. Zamknij pokrywę.
4. Ugotuj.
5. Dodaj 5g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Smaż sauté.

7 Dodaj wołowinę. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Smaż sauté.

9 Dodaj 80 g sosu z czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

10 Smaż sauté.

11 Gotowe do podania! Smacznego!