



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.



Smaż sauté.



Dodaj wołowinę. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż sauté.



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



Smaż sauté.



Gotowe do podania! Smacznego!
