



Wołowina z brokułami w sosie ostrygowym

 3 porcje

 15 minut

Składniki

- 300 g wołowiny (polędwica lub rostbef)
- 1 brokuł
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżki sosu ostrygowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- Olej do smażenia

Przygotowanie

1

Wołowinę pokrój w cienkie paski, czosnek posiekaj. Brokuł podziel na różyczki.

2

W rozgrzanym woku podsmaż czosnek, dodaj wołowinę i smaż do zarumienienia.

3

Dodaj brokuły, smaż przez 3-4 minuty, aż lekko zmiękną.

4

Dodaj sos ostrygowy, sojowy i cukier. Całość wymieszaj i smaż jeszcze 2 minuty.