

Wołowina z brokułami w sosie ostrygowym



4 porcje 15 minut

Składniki

- 300 g wołowiny (antrykot lub polędwica)
- 1 brokuł
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka startego imbiru
- 2 łyżki sosu ostrygowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 150 g ryżu jaśminowego

Przygotowanie

- 1 Wołowinę pokrój w cienkie plasterki i wymieszaj ze skrobią ziemniaczaną oraz łyżką sosu sojowego.
- 2 Brokuła podziel na różyczki i blanszuj w osolonej wodzie przez 2 minuty.
- 3 Wok rozgrzej na dużym ogniu, dodaj olej, czosnek i imbir.
- 4 Wrzuć wołowinę i smaż 2–3 minuty, aż się zarumieni.
- 5 Dodaj brokuły i wlej sos ostrygowy, sos sojowy i cukier. Wymieszaj.
- 6 Smaż jeszcze minutę i podawaj z ryżem jaśminowym.