



Wołowina z Warzywami w Stylu Azjatyckim

 4 porcje

 15

Składniki

- 300 g wołowiny, pokrojonej w cienkie paski
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
- 1 marchewka, pokrojona w cienkie słupki
- 1 cebula, pokrojona w piórka
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 łyżeczka świeżego imbiru, startego

Przygotowanie

1

Rozgrzej olej sezamowy na patelni KOHERSEN.

2

Dodaj wołowinę i smaż na dużym ogniu przez 3-4 minuty.

3

Dodaj czosnek, imbir, cebulę, paprykę i marchewkę. Smaż przez kolejne 5 minut.

4

Wlej sos sojowy, dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze 2-3 minuty.