

Wołowina z makaronem

data aktualizacji: 2019.09.12 autor: Redakcja



Składniki:

- kapusta pak choi
- 200 g polędwicy wołowej
- 1 papryczka chilli
- 100 g nerkowca
- 2 cebulki szalotki
- 2 cm korzenia imbiru
- 2 ząbki czosnku
- sezam
- szczypiorek
- makaron chiński
- olej sezamowy

Sos

- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżki sosu ostrygowego

- 1 łyżeczka wody

Przygotowanie:

Wołowinę pokroić w cienkie paseczki. Kapustę podzielić na ćwiartki, gdy będą zbyt duże to drobniej. Cebulę pokroić w piórka, czosnek i imbir zetrzeć na tarce. Papryczkę chilli i szczypior posiekać. Ugotować makaron. Składniki sosu wymieszać.

Na rozgrzany olej wrzucić orzechy nerkowca i je zarumienić. Dodać cebulę, czosnek i imbir. Przesmażyć kilka minut, ciągle mieszając. Dodać wołowinę i smażyć kolejnych parę minut. Dorzucić kapustę, chilli, sos i makaron. Wymieszać i smażyć mieszając.

Podawać posypane sezamem i szczypiorkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33215-wolowina-z-makaronem>