



Wieprzowina na ostro

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 800 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- Ząbek zmiążdżonego czosnku - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- ocet ryżowy - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- sos hoisin - 2 łyżki
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej - 80 mililitrów
- miód - 1 łyżka
- cukier brązowy - 2 łyżeczki
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski o długości 10-12 centymetrów i szerokości 4-5 centymetry. Oprósź mąką.
2. Ocet wymieszaj z sosem hoisin i sojowym, ketchupem, miodem, cukrem, zmiążdżonym czosnkiem.
3. Mięso smaź w woku na dobrze rozgrzanym oleju przez około 5 minut. Następnie wlej Fix Do potraw chińskich Knorr rozmieszany z 300 mililitrami wody. Całość zagotuj. Podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl