



przepisy.pl

Wołowina z pędami bambusa, ryż brązowy



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 400 gramów
- cebula - 8 sztuk
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pędy bambusa - 0.5 puszek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- ketchup pikantny - 4 łyżeczki
- sos sojowy - 2.5 łyżki
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- Flora ProActiv** - 4 łyżeczki
- ryż brązowy - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa i mięso umyć, odsączyć. Mięso i paprykę pokroić w paski. Pędy bambusa odsączyć i drobno pokroić. Ryż ugotować na sypko.
2. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na patelni z olejem, następnie dodać mięso i przyprawę Delikat Knorr. Stale mieszając doprowadzić mięso do miękkości po czym dodać paprykę i pędy bambusa, wymieszać i gotować jeszcze kilka minut.
3. Do gotowej potrawy dodać pieprz cayenne, przeciśnięty przez praskę czosnek, ketchup pikantny i sos sojowy. Wymieszać. Gdy potrawa jest za gęsta dodać niewielką ilość wody przegotowanej.
4. Gotową potrawę posypać natką pietruszki. Podawać z ciepłym ryżem wymieszanym z margaryną Flora ProActiv.

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