



przepisy.pl

Azjatyckie stir-fry z wołowiną i szparagami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina np. rostbef - 500 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- szparagi świeże - 1 pęczek
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- imbir świeży posiekany - 0.5 łyżeczek
- szczypior - 1 pęczek
- sezam - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski i wymieszaj dokładnie z olejem sezamowym, posiekanym czosnkiem i imbirem. Szparagi pokrój w 5 cm kawałki pod skosem i sparz krótko we wrzącej wodzie.
2. Fix Knorr rozmieszaj z 300 ml wody i zagotuj.
3. Mięso przesmaż na mocno rozgrzanej patelni (najlepiej jeśli masz wok'a) z olejem, dodaj szparagi oraz przygotowany sos, który nada daniu orientalny smak. Całość zagotuj.
4. Sezam upraż na rozgrzanej suchej patelni. Zieloną część dymki pokrój ostrym nożem w małe kawałki pod skosem.
5. Gotowe danie wyłóż na talerze, posyp sezamem oraz pokrojonym szczypiorem. Podawaj z ryżem.

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