



przepisy.pl

Bo rau thap cam - Wołowina w warzywach po wietnamsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Wołowina rostbef - 200 dekagramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- makaron sojowy - 20 dekagramów
- duża cebula - 1 sztuka
- pędy bambusa - 20 dekagramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Duża papryka czerwona - 1 sztuka
- duża marchew - 1 sztuka
- Cebula dymka (tylko zielona część) - 2 sztuki
- grzyby suszone - 50 gramów
- imbir - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szczypta
- olej do smażenia - 80 mililitrów
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Skrój wołowinę na plasterki. Czosnek i imbir zetrzyj. Mięso dopraw sosem sojowym, cukrem, czosnkiem i imbirem. Następnie odstaw wszystko na kwadrans.
2. Sparz i pokrój makaron. Namocz grzyby, a następnie je posiekaj.
3. Pokrój na małe kawałki marchew, paprykę, bambus i cebulę.
4. Smaż mięso na dużym ogniu przez 3 minuty. Dodaj warzywa, grzyby i kontynuuj smażenie.
5. Wlej pół szklanki wody, dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr i dalej duś potrawę przez kolejne kilka minut, dokładnie mieszając. Możesz udekorować potrawę posiekaną dymką. Podawaj gorące.

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