



przepisy.pl

Makaron Lo mein z wołowiną i kapustą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- stek wołowy - 500 gramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- Rama Classic** - 2 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- limonka - 1 sztuka
- spaghetti lub kluski ryżowe - 250 gramów
- marchew - 2 sztuki
- papryka słodka - 1 sztuka
- kapusta - 250 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Stek pokrój prostopadle do włókien mięśniowych na cienkie paski. Wymieszaj razem sok z limonki, sos sojowy, miód, Esencję do duszonych mięs Knorr i 100 ml ciepłej wody. Marynatę połącz z mięsem i pozostaw do zamarynowania na co najmniej 10 minut.
2. Pokrój marchewki i słodką paprykę. Czosnek drobno posiekaj. Poszatkuj kapustę. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź. Rozgrzej 2 łyżki margaryny i smaż na niej warzywa przez około 5 minut. Nie mieszaj. Przełóż na talerz.
3. Umieść mięso na patelni i smaż przez około 3 minuty. Dodaj warzywa i makaron. Wymieszaj wszystko dobrze razem i smaż jeszcze przez 5 minut. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

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