



przepisy.pl

Orientalna wołowina z orzechami i sezamem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 600 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- małe kłaczce imbiru - 1 sztuka
- orzechy nerkowca - 80 gramów
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka
- sos ostrygowy - 1 łyżka
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- papryka czerwona słodka - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwicę wołową oczyść z błon i pokrój w kostkę o boku 2 centymetrów.
2. Przyprawę wymieszaj z 0,5 szklanki wody i miodem. Mieszanekę połącz z mięsem, a całość umieść w woreczku do pieczenia mięsa. Piecz w temperaturze 180 °C przez 20 minut.
3. Na patelni lub w woku podsmaż cebulę i czosnek pokrojony w drobną kostkę.
4. Dodaj starty imbir oraz orzechy i olej sezamowy. Smaż jeszcze przez 2-3 minuty, po czym wsyp przyprawy: cynamon, paprykę i kumin.
5. Wlej na patelnię upieczone mięso wraz z sosem. Dodaj sos sojowy i ostrygowy. Dokładnie wymieszaj i podawaj z poszatkowaną kapustą pekińską.

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