




przepisy.pl

## Poładwiczka po chińsku



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- poładwica wieprzowa - 600 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- sos sojowy - 3 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżeczki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- cebula dymka 1 pęczek
- ziarno sezamu - 20 gramów
- cebula dymka - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w grube plastry. Następnie zamarynuj z przyprawie Knorr, sosie sojowym, sezamie i tymianku.
2. Na patelni rozgrzej olej. Kawałki mięsa obtaczaj w mące i natychmiast smaź, aż nabiorą rumianego koloru.
3. Następnie na patelnię z mięsem wlej pozostałą marynatę, sok z cytryny oraz pół szklanki wody.
4. Gotuj, aż sos zgęstnieje. Podawaj posypane posiekaną cebulą dymką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)