



przepisy.pl

## Smażona wołowina stir fry



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- stek z rostbefu wołowego - 400 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- mąka kukurydziana - 20 gramów
- czosnek, drobno posiekany - 10 gramów
- imbir, drobno posiekany - 10 gramów
- sos hoisin - 60 gramów
- świeże brokuły - 200 gramów
- kapusta pak choi - 200 gramów

### opcjonalnie

- orzechy nerkowca - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Rostbef wołowy pokrój w paski o szerokości ok. 2 cm i wymieszaj z mąką kukurydzianą.
2. Rozgrzej mocno odrobinę oleju w woku lub patelni i smaż krótko, aż mięso będzie rumiane. Odłóż na bok.
3. Dodaj czosnek i imbir. Smaż jeszcze przez ok. 10 sekund.
4. Brokuł podziel na mniejsze różyczki, a kapustę pak choi pokrój w duże kawałki. Dodaj na patelnię i smaż jeszcze 3 minuty.
5. Połącz sos Hoisin z 100 ml wody oraz Fixem Smażony ryż po chińsku Knorr.
6. Całość zagotuj i dodaj wołowinę. Podawaj posypane posiekanymi orzechami nerkowca.

---

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)