



przepisy.pl

Wieprzowina stir fried



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr**
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- czerwone cebule - 2 sztuki
- świeży imbir - 20 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- kiełki fasolki Mung - 40 gramów
- miód - 30 gramów
- sok z limonki lub z cytryny - 1 sztuka
- pęczek posiekanej kolendry - 1 sztuka
- sos sojowy - 20 mililitrów
- olej sezamowy - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki wieprzowe pokrój w cienkie paski i zamarynuj w Przyprawie do mięs Knorr. Odstaw na co najmniej 60 minut.
2. Papryki pokrój w cienkie paski podobnej grubości do kawałków mięsa, cebule pokrój w piórka. Czosnek i chilli posiekaj.
3. Mięso podsmaż krótko na oleju sezamowym. Po zarumienieniu się, odstaw na bok do ostygnięcia.
4. Na tym samym tłuszczu podsmaż warzywa. Dodaj czosnek i chilli. Po chwili wrzuć z powrotem mięso. Smaż całość przez 5 – 7 minut.
5. Potrawę dopraw świeżo startym imbirem, sosem sojowym, miodem, sokiem z limonki oraz posiekaną kolendrą. Smaż chwilę - do momentu, kiedy wszystkie smaki się połączą.
6. Potrawę podawaj posypaną kiełkami, z ryżem lub makaronem.

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