





Wołowina Ame Hnat

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- polędwica wołowa (lub rostbef) - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 4 sztuki
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 2 łyżki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 2 łyżeczki
- olej sezamowy - 6 łyżek
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój w paski. Dwie cebule posiekaj, a czosnek zmiażdż.
2. Do miseczki wrzuć czosnek, posiekane cebule oraz chili, imbir i kurkumę. Wszystko zmiksuj.
3. Następnie dodaj mięso. Całość smaź przez około 10 minut.
4. W tym czasie kolejne dwie cebule pokrój w paski i podsmaż na brązowo. Wołowinę podawaj z ryżem, posypaną podsmażoną cebulą.
5. Na rozgrzany olej wrzuć pastę i smaź przez 10 minut.
6. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody. Wlej do mięsa, dokładnie wymieszaj i zagotuj.

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