



przepisy.pl

## Wołowina po tajsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwica wołowa - 300 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- świeży imbir (mały) - 1 sztuka
- fasolka szparagowa zielona - 150 gramów
- woda - 300 mililitrów
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paski i zamarynuj z olejem sezamowym oraz sosem sojowym.
2. Fix Knorr wymieszaj z wodą. Obrany imbir pokrój w cienkie plastry, a cebulę w piórka.
3. Na rozgrzanej patelni przesmaż pokrojoną wołowinę. Następnie dodaj imbir oraz cebulę.
4. Całość zalej przygotowanym Fixem i doprowadź do wrzenia.
5. Zmniejsz ogień i duś jeszcze 10 minut. Pod koniec dodaj fasolkę oraz pokrojoną kolendrę. Gotowe danie podawaj z chińskim makaronem lub ryżem.

---

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)