

# Chińskie danie błyskawiczne



Autor: **KOPTUNIA**  
Przepisów: 1 Ocena: 4



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Filet drobiowy , schab lub polędwica wołowa, ok. 30-40 dkg
- papryka czerwona lub żółta, 1 szt.
- cebula, 1 szt
- Sos sojowy lub maggi, 2 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- olej, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- imbir w proszku, 1/2 łyżeczki
- woda, 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w wąskie paseczki, zalać w misce sosem sojowym , przeciśniętym przez praskę czosnkiem i imbirem. Cebulę pokroić w cienkie krążki, z papryki usunąć gniazda nasienne i pokroić w paseczki.
- 2 W głębokiej patelni rozgrzać olej , podsmażyć cebule na złoty kolor, wyjąć i odłożyć w ciepłe miejsce, a następnie podsmażyć paprykę i dodać ją do cebuli. Na tej samej patelni usmażyć mięso, dodać cebule i paprykę. Na koniec dodać mąkę rozmieszana z wodą i zagotować. Podawać z ryżem na sypko i z warzywami.

## Twoje notatki do przepisu: