

Orientalny ostry indyk

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7148**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- indyk
- papryka
- ciemny sos sojowy
- chili
- cebula
- sezam
- czerwona fasola

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelnię wlałam ok. 6 łyżek ciemnego sosu sojowego. Kiedy się mocno rozgrzał, wrzuciłam 300 g indyka pokrojonego w kostkę. Po 2-3 minutach dodałam pół czerwonej papryki pokrojonej w paseczki. Poddusiłam chwilę i dodałam małą cebulę pokrojoną w piórka i chili. Dolałam 3/4 szklanki wody i dusiłam ok. 15 minut. Po tym czasie dodałam 2 łyżki sezamu i pół puszki czerwonej fasoli. Zagęściłam mąką, aby powstał niezbyt gęsty sos.
- 2 Podałam z ryżem i kapustą pekińską [nie widać jej na zdjęciu spod sosu:]]

Twoje notatki do przepisu: