

Potrąwka z polędwicy sopockiej

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7142**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- polędwica sopocka
- Pieczarki
- Cebula
- pomidory
- mielona słodka papryka
- harissa lub chilli
- Curry
- ciemny sos sojowy
- Sezam
- Ryż biały

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondla z niewielką ilością rzepakowego oleju wrzuciłam 300 g polędwicy sopockiej pokrojonej w niewielką kostkę i podsmażyłam. Po chwili dodałam 2 posiekane cebule, około 400 g pieczarek pokrojonych w plasterki, łyżeczkę mielonej słodkiej papryki, płaską łyżeczkę curry, 50 ml ciemnego sosu sojowego, odrobinę harissy (można zastąpić chilli). W razie potrzeby można podlać niewielką ilością wody. Smażyłam około 10 minut. Po tym czasie dodałam 2 pomidory pokrojone w kosteczkę. Dusiałam, aż pomidory były miękkie. Na koniec dodałam łyżkę sezamu. Potrawę należy osolić do smaku na sam koniec. Podałam z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: