

sznycel wołowy w porach

Autor: **hubcio**Przepisów: **19** Ocena: **440**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- sznycel wołowy, 4 sztuki
- por, 1 duży
- oliwa z oliwek, 1/2szklanki
- sol, pieprz, cynamon, pimenton,, szczypta każdego
- SOS TERIYAKI, 1 łyżka
- pasta wasabi, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Sznycel wołowy kroimy w paski, przyprawiamy i odstawiamy na dwie godziny w lodowce. Dajemy mięso do rozgrzanej oliwy i dusimy do miękkości, pod koniec dolewamy sos teriyaki oraz pastę wasabi. Pora kroimy w słupki i blanszujemy. Mięso układamy na porze, dekorujemy grzybami mun.

Twoje notatki do przepisu: