Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Polędwiczki po chińsku

Szybki i pyszny sposób na bardzo dobry obiad.

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- polędwica wieprzowa, 300 g
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- papryka, 1 łyżecz.
- mąka ziemniaczana, 1.5 łyżk.
- papryka czerwona, 2 szt.
- chilli, 1 łyżecz.
- cebula, 1 szt.
- marchew, 1 szt.
- por, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- imbir mielony, 1 łyżecz.
- olej, 2 łyżk.
- sos sojowy, 3 łyżk.
- ocet ryżowy, 2 łyżk.
- cukier, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Paprykę i marchewkę pokroić w cienkie słupki, na zapałkę (julienne), cebulę w kostkę, por w cienkie półkrążki. Zetrzeć na drobnej tarce imbir, rozgnieść lub drobno pokroić czosnek.Mięso okroić z białych błon. Pokroić w półplasterki. Osolić, opieprzyć, oprószyć papryką i mąką ziemniaczaną.Składniki sosu zmieszać w miseczce.Do woka lub na patelnię wlać łyżkę oleju i dobrze rozgrzać.Wrzucić paprykę, marchewkę, cebulę i por, smażyć mieszając 3 minuty na ostrym ogniu. Dodać starty imbir i czosnek, smażyć jeszcze minutę.Przełożyć warzywa na duży talerz.Do woka lub patelni wlać drugą łyżkę oleju i smażyć mięso 3 minuty, od czasu do czasu mieszając.Dodać do mięsa warzywa, wlać sos, przemieszać wszystko razem podgrzewając jeszcze ok. 2 minuty. Posypać siekaną zieleniną.Podawać z ryżem lub makaronem sojowym, soba lub innym.