

Wołowina z brokułami w sosie ostrygowym



4 porcje

15 minut

Składniki

- 300 g wołowiny (antrykot lub polędwica)
- 1 brokuł
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka startego imbiru
- 2 łyżki sosu ostrygowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 150 g ryżu jaśminowego

Przygotowanie

1

Wołowinę pokrój w cienkie plasterki i wymieszaj ze skrobią ziemniaczaną oraz łyżką sosu sojowego.

2

Brokuła podziel na różyczki i blanszuj w osolonej wodzie przez 2 minuty.

3

Wok rozgrzej na dużym ogniu, dodaj olej, czosnek i imbir.

4

Wrzuć wołowinę i smaż 2–3 minuty, aż się zarumieni.

5

Dodaj brokuły i wlej sos ostrygowy, sos sojowy i cukier. Wymieszaj.

6

Smaż jeszcze minutę i podawaj z ryżem jaśminowym.