

Łopatka po chińsku



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 3 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 500 g
- cebula - 2 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- pieczarki - kilka
- przyprawa do gulaszu
- przyprawa do dania chińskiego
- curry - 1 łyżka
- papryka ostra
- papryka słodka
- sól
- pieprz
- olej - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Na oleju podsmażyć mięso na złoty kolor, dodać cebulę i pokrojone pieczarki, oraz drobno pokrojoną paprykę, podsmażyć. Następnie dodać przyprawy do smaku i zalać dwoma szklankami wody, przykryć i dusić do miękkości. Podawać z kaszą lub ryżem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!