

Gulasz wołowy z chilli i sosem sojowym Kikkoman



Składniki:

- ryż - 150g
- cebula - 2
- marchew - 2
- polędwica - 60g
- sos sojowy - 3 łyżki
- bulion - 100 ml
- papryka - 0,5
- szpinak - 115 g
- pietruszka - 4 łyżeczki

Opis przygotowania:

Ugotuj ryż. W garnku podsmaż posiekaną cebulę, chilli oraz marchewkę. Następnie dodaj pokrojone mięso i smaż około 10 minut. Dodaj sos sojowy Kikkoman oraz pół szklanki bulionu, kolejno posiekany szpinak i gotuj około 30 minut. Podawaj z ryżem oraz posiekaną natką pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!