Chińska karkówka

25 min.

4 os.

440 kcal/os.

6.20 zł/os.

Składniki

- karkówka - 500 g
- przyprawa do wieprzowiny - 1 łyżka
- czosnek - 2 szt.
- por - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- ryż długoziarnisty - 300 g
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- kapusta pekińska - 1/2 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- papryka ostra - 1 łyżka
- imbir mielony - 2 łyżeczki
- ocet winny - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki

Sposób przygotowania

Karkówkę pokrój w paski. Zamarynuj w mieszance przyprawy do wieprzowiny, łyżeczki imbiru, ostrej papryki oraz łyżeczki sosu sojowego.

Kapustę pekińską, pora i paprykę pokrój w paski, dodaj posiekany czosnek. Wszystkie składniki wymieszaj z mąką.

Na rozgrzanej patelni usmaż mięso. Gdy uzyska złoty kolor, dodaj warzywa i smaż przez kolejne 10 minut. Na koniec dodaj ocet winny.

Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu dodaj miód oraz imbir. Smacznego!