

ANIA STARMACH

Smażona mielona wołowina

Co kupić?

- 300g** mielonej wołowiny
- 300g** selera naciowego
- 100g** makaronu ryżowego (zalanego wcześniej wrzątkiem)
- 1** cebulka dymka
- 1** papryczka chili
- 1** ząbek czosnku
- 2** papryki
- 2** łyżki oleju sezamowego
- 3cm** tartego świeżego imbiru
- kilka łyżek jasnego sosu sojowego
- olej arachidowy do smażenia

Jak przygotować?

1. Selerą i paprykę pokrój w drobną kostkę. Chili, imbir, czosnek posiekaj.
2. Na głębokiej patelni rozgrzej olej, dodaj czosnek, imbir, chili, a następnie wołowinę.
3. Smaż kilka minut, dodaj sos sojowy i warzywa, pod sam koniec smażenia dodaj makaron.
4. Podawaj z cebulką dymką.