

Ostrá směs hovězí se zeleninou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Hovězí plátky nakrájíme na proužky. Šalotky oloupeme a rozkrojíme na půlky. Cukrový hrášek omyjeme, kukuřičky scedíme a opláchneme. Papriku omyjeme, odstraníme semínka a nakrájíme na proužky. Olej rozpálíme na pánvi nebo ve woku a maso prudce osmažíme. Přidáme zeleninu, kurkumu, zázvor, Tabasco a sójovou omáčku a za stálého míchání 5-7 minut smažíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Hovězí zadní** - 200 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 150 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 50 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 3 g
- **Sójová omáčka 170 ml** - 50 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 26 g
- **TABASCO® Green Pepper Sauce 57 ml** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

