

# Wołowina stir-fry po koreańsku z kimchi i grzybami

Czas ogółem **33 min** 15 min Czas przygotowania **18 min** Czas gotowania

## SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

### Stir-fry:

- 40 ml** oleju roślinnego
  - 1,2 kg** wołowiny (polędwica wołowa lub antrykot), pokrojonej w cienkie paski
  - 3** ząbki czosnku, drobno posiekane
  - 150 g** cebuli, cienko pokrojonej
  - 300 g** grzybów shiitake, pokrojonych w plasterki
  - 300 g** kimchi, drobno posiekanego
  - 200 ml** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
  - 50 g** cukru trzcinowego
- Dodatkowo:**
- 150 g** masła
  - 1,2 kg** ugotowanego ryżu basmati
  - 50 g** bezglutenowej smażonej cebulki
- Przybranie:**
- 30 g** prażonego sezamu
  - 100 g** dymki, tylko zielona część, grubo posiekana

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Rozgrzej olej roślinny w dużym woku lub na patelni. Smaż paski wołowiny na dużym ogniu przez 3–4 minuty, aż będą złociste z zewnątrz i soczyste w środku. Zdejmij z patelni i odstaw na bok.

### Krok 2

Dodaj czosnek i cebulę i smaż przez 2–3 minuty, aż się zeszkłą.

### Krok 3

Dodaj grzyby shiitake, kimchi, Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman i cukier. Smaż na średnim ogniu przez 4–5 minut, aż składniki dobrze się połączą, a sos zgęstnieje. Dodaj wołowinę z powrotem na patelnię i na krótko doprowadź do wrzenia.

### Krok 4

Rozpuść masło na dużej patelni i smaż ryż basmati przez 2–3 minuty. Dodaj smażoną cebulkę.

### Krok 5

Podawaj stir-fry z ryżem maślanym. Udekoruj dymką i sezamem.