

# Ramen z wołowiną i szpinakiem



Autor: **klaudia11098**  
Przepisów: **108** Ocena: **399**



3-4 os.



30 min



łatwe



drogie



## Składniki:

- Antrykot 400 g
- Olej sezamowy 2 łyżeczki
- Makaron ramen 4 porcje
- Bulion wołowy 2 litry
- Szpinak 4 garście
- Sos sojowy 4 łyżki
- Ocet ryżowy 2 łyżki
- Pieczarki brązowe 10 szt.
- Marchew 2 szt
- Szczypiorek
- Jajko wg uznania
- Chili (przyprawa)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokrój, przesmaż. Ugotuj makaron. Podgrzej bulion, dodaj sos sojowy, ocet ryżowy i kilka kropel oleju sezamowego. Na reszcie oleju usmażyć pokrojone pieczarki. Posiekaj szczypior, marchewki pokrój w słupki. Jajka ugotuj na półtwardo.
- 2 Bulion wlej do misek lub talerzy, włóż porcję mięsa, makaronu, pieczarek, marchewek. Dodaj jajko, posyp szczypiorkiem i chilli.

## Twoje notatki do przepisu: