Брокколи в кисло-сладком соусе "Пикантная польза"



Что нужно:

- брокколи - 800 г;
- чеснок - 8 зубчиков;
- сахар - 4 ст. л.;
- соевый соус - 80 г;
- аджика - если очень острая то пол ч. л., если полегче то целую;
- кукурузная мука - 2 ч. л.;
- уксус 9% - 2 ст. л..

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Брокколи обдаём кипятком и сливаем его.
3. Чеснок пропускаем через чеснокодавилку.
4. Смешиваем чеснок, соевый соус, аджику, кукурузную муку, уксус и сахар.
5. Обжариваем брокколи на среднем огне буквально 1 минуту.
6. Затем вливаем наш соус, тщательно перемешиваем и томим ещё минут 15. Затем огонь выключаем.