

Wołowina na chińską nutę

Wołowina na chińską nutę - Zdjęcie 1

Image not found or type unknown

Składniki

30 dkg - fasolka
szparagowa
3 szt. - marchew
30 dkg - pieczarki
0,5 kg - łopatka wołowa
2 szt. - pomidor
20 g - kiełki fasoli mung
2 łyżka - sos sojowy
ciemny
1,5 łyżka - sos rybny
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - chilli
1 łyżeczka - imbir

Opis wykonania

danie nie tylko na obiad

Fasolkę opłukać, odciąć końce i pokroić na mniejsze kawałki. Marchewki obrać, opłukać i pokroić w plastry. Marchewki ugotować razem z fasolką w osolonej wodzie. Pieczarki opłukać, pokroić w plastry i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Łopatkę opłukać, osuszyć i pokroić w paski. Obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Dodać sos sojowy i sos rybny. Smażyć do miękkości. W razie potrzeby można podlać trochę wodą i podsmażyć w powstałym sosie do czasu, aż mięso zmięknie. Do mięsa dodać fasolkę z marchewką, pomidora pokrojonego w kostkę, imbir oraz pieczarki. Wszystko razem dokładnie podsmażyć 5 minut na małym ogniu. Doprawić do smaku solą, pieprzem i chilli. Na sam koniec dodać kiełki fasoli mung lub można nimi posypać gotowe danie. Dobrze razem wymieszać. Najlepiej smakuje z ryżem ugotowanym na sypko.