TANIEGOTOWANIE.com

Wołowina w sosie ostrygowym

Kuchnia: chińska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- wołowina - 0,5 kg
- grzyby - kilka
- sos - 50 - 75 ml
- bambus - 150 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- imbir - 1/2 łyżeczki
- sos - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Grzyby zalewamy wrzątkiem pozostawiamy na godzinę. Wołowinę kroimy jak najcieńsze plasterki a następnie w paski - mieszamy z sosem ostrygowym i imbirem. Pozostawiamy na 30 minut. Posikane grzyby, pędy bambusa, czosnek oraz pokrojoną białą część dymki podsmażamy 1 minutę na rozgrzanym oleju. Dodajemy sos sojowy i mieszając trzymamy na ogniu jeszcze minutę. Dodajemy wołowinę i smażymy ok. 5 minut (wołowina musi być pokrojona naprawdę cieniutko). Posypujemy pokrojoną zieloną częścią dymki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!