

Wołowina duszona z bambusem



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- wołowina - 1 kg
- bambus - puszka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- olej - 1/4 szkl.
- sos - 50 ml
- imbir - 2 łyżeczki
- anyż - 1 szt.
- cukier - 1 łyżka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Cebule i czosnek siekamy i szklimy w garnku. Dodajemy pokrojoną wołowinę (kostka 3x3) i zalewamy zimną wodą tak aby mięso było zanurzone. Dodajemy gwiazdkę anyżu, imbir, cukier i doprowadzamy do wrzenia. Usuwamy wytwarzającą się pianę. Dusimy ok. 1 godziny na małym ogniu. Dodajemy pokrojonego bambusa i sos sojowy i dusimy dalej ok. 45 minut do godziny. Doprawiamy solą i pieprzem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!