

Schab z grzybami



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- schab - 0,3 kg
- soia
- bambus - 150 g
- grzyby - 20 g
- sos - 50 ml
- imbir - 1/2 łyżeczki
- czosnek - 2 ząbki
- olej - 2 łyżeczki
- mąka - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Grzyby zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 30 minut. Następnie odsączamy i kroimy (z grzybów mun usuwamy ogonki). Schab kroimy w wąskie paski. Schab łączymy z połową sosu sojowego wymieszanego z mąką ziemniaczaną i imbirem.. Pozostawiamy na 1 godzinę. Rozgrzewamy w woku lub patelni i na jednej łyżce oleju smażymy całe ząbki czosnku. Gdy zaczynają brązowieć usuwamy. Teraz dodajemy grzyby i bambus. Wlewamy pozostały sos sojowy i smażymy 2 minuty. Usmażone grzyby i bambusa przekładamy do miski. Na pozostałym mocno rozgrzanym oleju smażymy schab ok.3- 5 minut - dodajemy smażone grzyby i bambusa oraz kielki sojowe. Mieszając smażymy jeszcze 1 minutę. Podajemy z ryżem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!