

Chow mein: wołowina po kantońsku



Autor: **facetzprzepisem**
Przepisów: **144** Ocena: **761**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Marynata do mięsa: 1 łyżka oleju sezamowego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka octu ryżowego, 1 łyżka wody
- Sos: 1 łyżka mąki, 4 łyżki wody (do rozmieszania z mąką), 3 łyżki sosu rybnego, 1-2 łyżki miodu, 1/2 szklanki wody
- 400 g wołowiny, pokrojona w kostkę
- 1 zielona papryka, pokrojona
- 1 cebula, pokrojona w piórka
- 200 g makaronu chow mein
- 4 łyżki oleju sezamowego
- 1 cm kawałek imbiru, obrany i pokrojony w plasterki

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki marynaty łączymy ze sobą, dodajemy mięso i odstawiamy na 15 minut.
- 2 Składniki sosu dokładnie łączymy ze sobą, odstawiamy na bok.
- 3 Na sitku, przelać przez gorącą wodę makaron przez kilka sekund, następnie na patelni rozgrzać oliwę i smażyć makaron przez 5-8 minut, mieszając. Uwaga, aby nie przypalić. Zdjąć z ognia.
- 4 Następnie na nowej patelni rozgrzać oliwę, dodać imbir i smażyć przez jedną minutę. Dodać wołowinę, smażyć 3 minuty, dodać paprykę i cebulę – smażyć kolejne 2-3 minuty. Zdjąć warzywa i mięso z patelni.
- 5 Na patelnię wlać sos, podgrzać, dodać z powrotem mięso, warzywa i makaron. Smażyć całość przez minutę. Zdjąć z ognia i podawać.

Twoje notatki do przepisu: