

Hovězí s indonéskou pepřovou omáčkou a chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěná 400 g
- ústřicová omáčka 6 lžíce
- sojová omáčka 5 lžíce
- sladká sojová omáčka 2 lžíce
- sladká chilli paprička 1 ks
- kuřecí vývar 200 ml
- zelený chřest 100 g
- drcený bílý pepř 1 lžička
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Hovězí maso lehce osolíme a namarinujeme 2 lžícemi ústřicové omáčky, 1 lžící sójové omáčky, 2 lžícemi oleje. Necháme v chladničce odpočinout přibližně hodinu.

2

Na středně rozpáleném oleji orestujeme česnek a chilli do lehce nazlátle barvy. Vsypeme drcený pepř. Přidáme maso a restujeme přibližně 4 minuty.

3

Vlijeme ústřicovou omáčku, sójovou omáčku, sladkou sójovou omáčku a kuřecí vývar. Provaříme 7 minut a vložíme zelený chřest. Vaříme další 2 minuty, dokud chřest nezměkne. Okamžitě podáváme, nejlépe s jasmínovou rýží.

4

Tip šéfkuchaře: Hovězí roštěnou můžete nahradit hovězí svíčkovou.

Poznámka:

chřest pokrájíme na kousky 3 cm