

Hovězí po čínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hovězí maso 5 plátků
- cibule velká 1 ks
- zelené cibulky 5 ks
- **zálivka**
- sójová omáčka 3 lžíce
- med 1 lžíce
- hnědý cukr 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- jablečný džus 3 lžíce
- citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mletý zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso pokrájíme na menší kousky, posypeme nakrájenou cibulí a zalijeme zálivkou. Přes noc necháme uležet. Maso vložíme do rozehřáté trouby a pod pokličkou je pečeme 15 minut. Snížíme teplotu a pečeme ještě 45 minut.

Poznámka:

Podáváme s rýží nebo s bramborem a zeleninovým salátem.