

Čínské česnekové maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí svíčková 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Hnědý cukr 1 lžička
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Instantní vývar 2 lžíce
- Sherry 2 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké, ale dlouhé nudličky. Prolisovaný česnek promícháme s hnědým cukrem, sójovou omáčkou a saké. Do vzniklé marinády naložíme maso, důkladně promícháme a necháme marinovat minimálně hodinu.

Poté slijeme nadbytečnou omáčku do misky a na horké pánvi maso opékáme asi 5 minut. Poté přidáme zbylo marinádu, prohřejeme a můžeme podávat nejlépe s rýží.