

Maso s cibulí po čínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kvalitní hovězí maso 500 g
- Menší cibule 2.5 ks
- Čerstvá paprika 1 ks
- Vejce 1 ks
- Solamyl 1.5 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sojová omáčka 1.5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 lahev
- Mléko nebo studená voda 2.5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme od šlach a blan a nakrájíme na hranolky (proužky) velké a silné jako menší malíček (průměr zhruba kolem 1 cm) a osolíme. V misce rozmícháme solamyl s mlékem nebo vodou, vmícháme mouku a vejce, až vznikne těstíčko husté zhruba jako na palačinky (pokud potřebujeme, zahuštujeme moukou, ředíme mlékem nebo vodou). Vložíme nakrájené a osolené maso a dobře

promícháme, aby byl každý kousek masa směsí obalen.

Vše z misky vlijeme na hodně rozpálený olej (až se z něj téměř začíná kouřit) a za stálého promíchávání vařečkou opékáme tak dlouho (zhruba 4-6 minut), až se jednotlivé kousky obaleného masa již k sobě neslepují.

K tomuto téměř měkkému masu přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, plátky česneku a na proužky nakrájenou papriku. Zastříkáme sójovou omáčkou, úsporně podlijeme vřelou vodou a za stálého míchání necháme po chvilce zeleninu změkhnout. Pozor - cibule nesmí zhnědnout, jen zesklivatět!

Jídlo se hodí i ke slavnostnějším příležitostem, je chutově vynikající, efektní a můžeme si vše na smažení připravit předem.