

Čínské hovězí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hráškové lusky 200 g
- Olej 3 lžíce
- Hovězí svíčková 450 g
- Nasekaná cibule 1 ks
- Hovězí vývar 0.5 l
- Bramborový škrob 2 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Studená voda 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 6

Postup:

Spařte hrášek vařící vodou, ať čerstvý nebo mražený, vodu slijte, dejte stranou.

Do rozpálené pánve s 2 lžicemi oleje vhodte polovinu masa, zprudka opečte do hněda. Vyjměte maso, znovu rozpalte pánev a zopakujte se zbytkem masa. Přidejte lžíci oleje, potom cibulku a až je měkká, česnek. Několik sekund opékejte, přidejte květák a vývar a za stálého míchání zpracujte květák do měkka, asi 3 minuty. Přidejte maso a hrášek, smíchejte sojovou omáčku, vodu a škrob, vlijte do pánve a míchejte až šťáva zhoustne.