

Šuang - Si (štěstí)

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g roštěné, svíčkové nebo ze zad. hovězího

3 vejce

100 g škrobu

150 g oleje

100 g pórků

100 cibule

20 g česneku

1 g zázvoru

150 g žampionů

20 g glutasolu

1 dcl vína

15 g soli

chili koření nebo pálivá paprika

Postup

Tenké plátky masa promícháme se škrobem, vejcem, kořením a prudce opečeme. Za stálého míchání přidáme cibuli, česnek, orek, plátky žampionů, orestujeme, zjemníme vínem, dochutíme kořením a posypeme glutasolem. Dotahneme na mírném ohni podle chuti (jen krátce)