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 pórku
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)