

Hovězí maso s pěti vůněmi

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř
2 lžíce dezertního vína
250 ml kuřecího vývaru
5 lžic oleje
kůra z mandarinky
šálek fazolových klíčků
2 lžíce pomerančové šťávy
sůl
0,5 lžičky drceného kmínu
600 g hovězího masa
0,5 lžičky mletého zázvoru

Postup

Mandarinkovou kůru nakrájíme velmi drobounce a v míse smícháme se zázvorem, kmínem a pomerančovou šťávou.

Maso nakrájíme na velmi tenké nudličky a přidáme ke směsi. Osolíme, vmícháme asi 1 lžici oleje, pepř a víno. Olej řádně rozpálíme a maso opečeme. Vše zalijeme vývarem a mírně dusíme. Na zbylém oleji osmažíme fazolové klíčky (5 minut), které poté přidáme k masu.

Přílohy:

rýže