

Hovězí maso pěti vůní

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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, přidáme lžici oleje, pepř a víno. Na rozpáleném oleji maso zprudka opečeme. Zalijeme vývarem a mírně dusíme. Na oleji asi 5 minut smažíme fazolové klíčky, které poté přidáme k masu. Podáváme s rýží.